JENN-AIR® BUILT-IN CONVECTION MICROWAVE OVEN

FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ - CUISSON PAR CONVECTION JENN-AIR®

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) or visit our website at **www.jennair.com.**
In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.jennair.ca.**

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.jennair.ca.**

Models/Modèles JMW3430

JENN-AIR®

W10233422C

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:

  – Do not overheat the liquid.

  – Stir the liquid both before and halfway through heating it.

  – Do not use straight-sided containers with narrow necks.

  – After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

  – Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

  – Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

  – Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.

  – If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

  – Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),

(2) Hinges and latches (broken or loosened),

(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

Electrical Requirements

Observe all governing codes and ordinances. The microwave oven is connected to both 120-volt sides of the 208/240-volt circuit required for electrical connections. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 120 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

GROUNDING INSTRUCTIONS

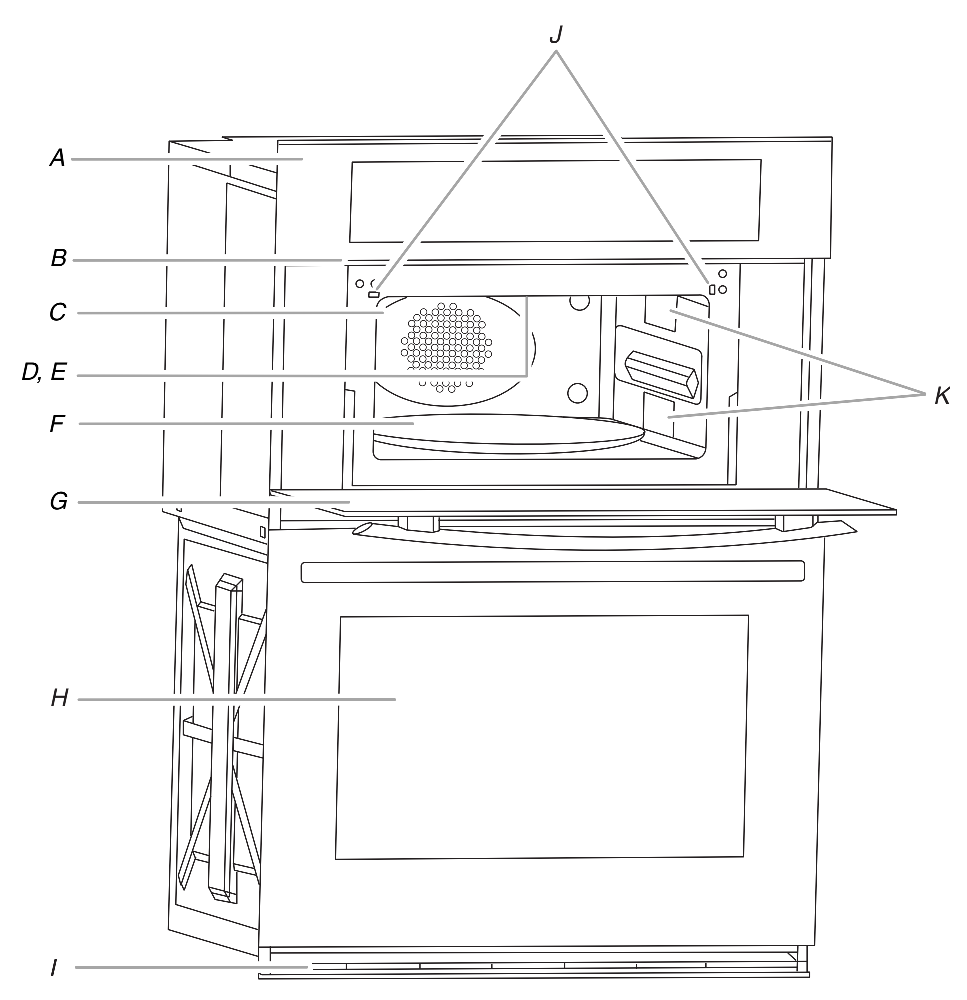
For a permanently connected microwave oven:

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

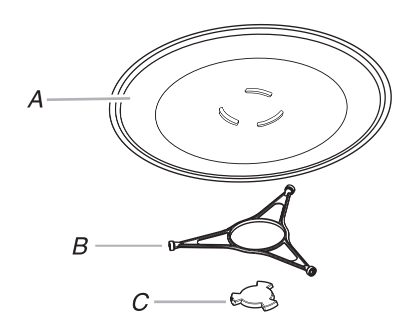
This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control
B. Model and serial number plate (on center vent under control panel. ***NOTE:*** *On single microwave oven models, on the left side trim.)*
C. Convection element and fan (hidden behind back panel)
D. Light
E. Broil element
F. Turntable
G. Metal shielded window
H. Lower oven (on combination models. See separate Use and Care Guide.)
I. Bottom vent
J. Door switch
K. Dual microwave emission

Parts and Features not shown
Convection grid
Grilling grid
Crisper pan and handle

Turntable



A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See “Assistance or Service” to reorder any of the parts.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

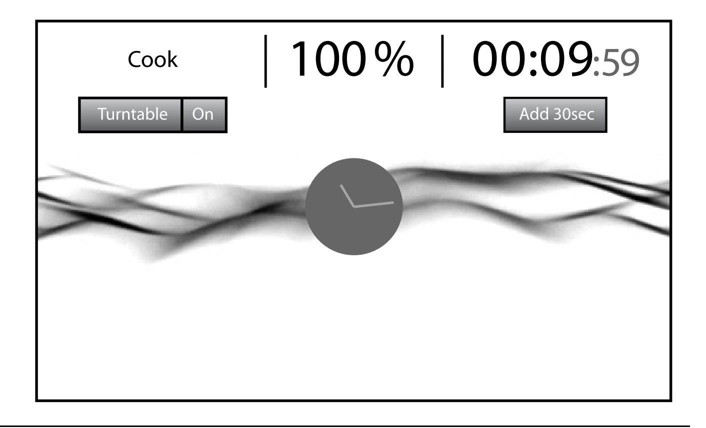
NOTE: The turntable, mircrowave oven light and cooling fan will continue to run until the microwave oven door is opened or Cancel is pressed.

To Turn On/Off:

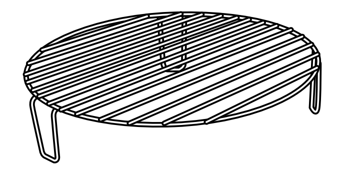
For best microwave performance, it is recommended to always leave the turntable on. If necessary, the turntable can be turned off (except during an auto function).

This is helpful when cooking with a dish that is larger than the turntable.

1. From any mode with the turntable available, press ON or OFF to activate or deactivate this function.



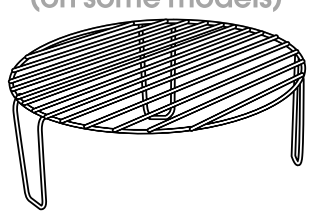
Convection Grid
(on some models)



The convection grid provides optimal heat circulation for convection cooking (on some models). It is recommended for convection cooking and for grilling thick pieces of meat such as bone-in chicken.

- The grid will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the grid to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the grid in the oven.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the grid.
- The grid is designed specifically for this oven. For best cooking results, do not attempt to use any other grid in this oven.

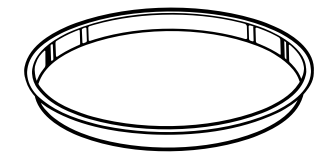
Grilling Grid
(on some models)

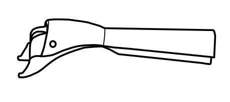


The grilling grid is recommended for use when cooking thin pieces of meat such as steak.

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the grid to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the grid in the oven.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the grid.
- The grid is designed specifically for this oven. For best cooking results, do not attempt to use any other grid in this oven.

TEFLON®† Coated Crisper Pan and Handle
(on some models)





The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

- The crisper pan will become hot. Always use the handle and oven mitts or pot holders when handling. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle, and lift pan.
- Do not allow the crisper pan or handle to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Use the turntable as a support for the crisper pan.
- Do not place hot crisper pan on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use another metal object with the crisper pan.
- The crisper pan is designed specifically for this oven. Do not use it in any other oven.
- Use only wooden or plastic cooking utensils to help avoid scratches.

†®TEFLON is a registered trademark of E.I. Du Pont De Nemours and Company.

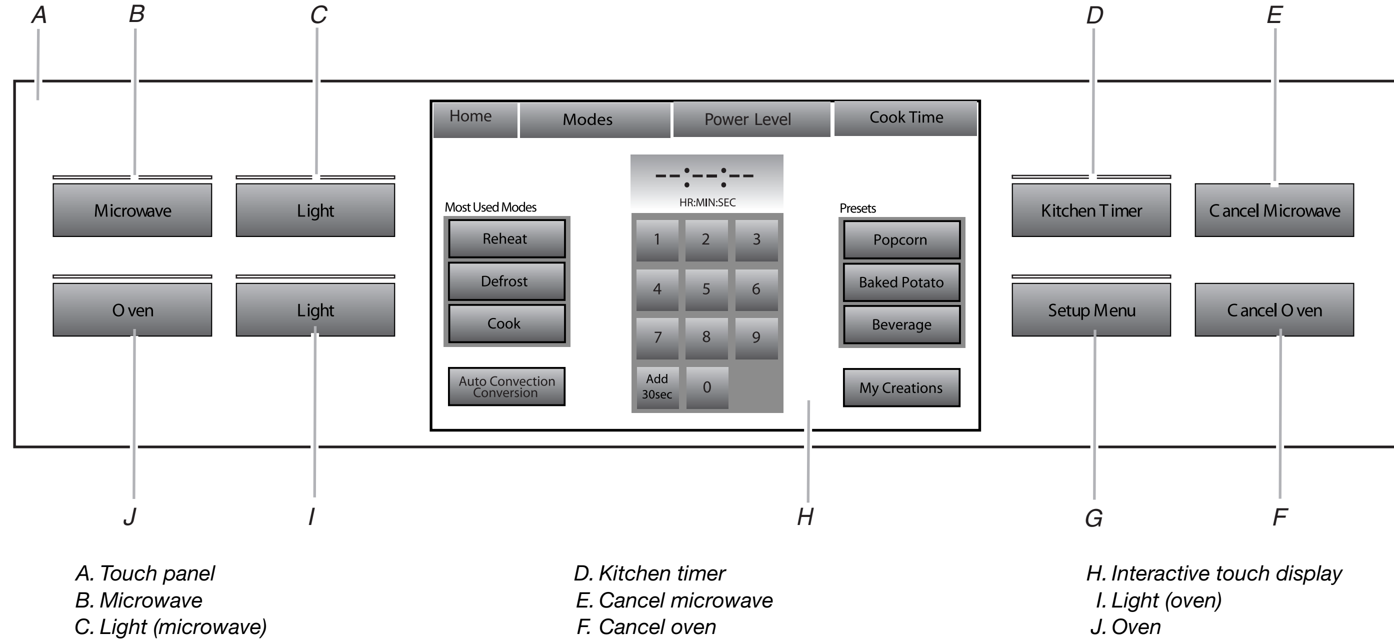
MICROWAVE OVEN CONTROL

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

The microwave oven's controls are accessed through its control panel and interactive touch display.

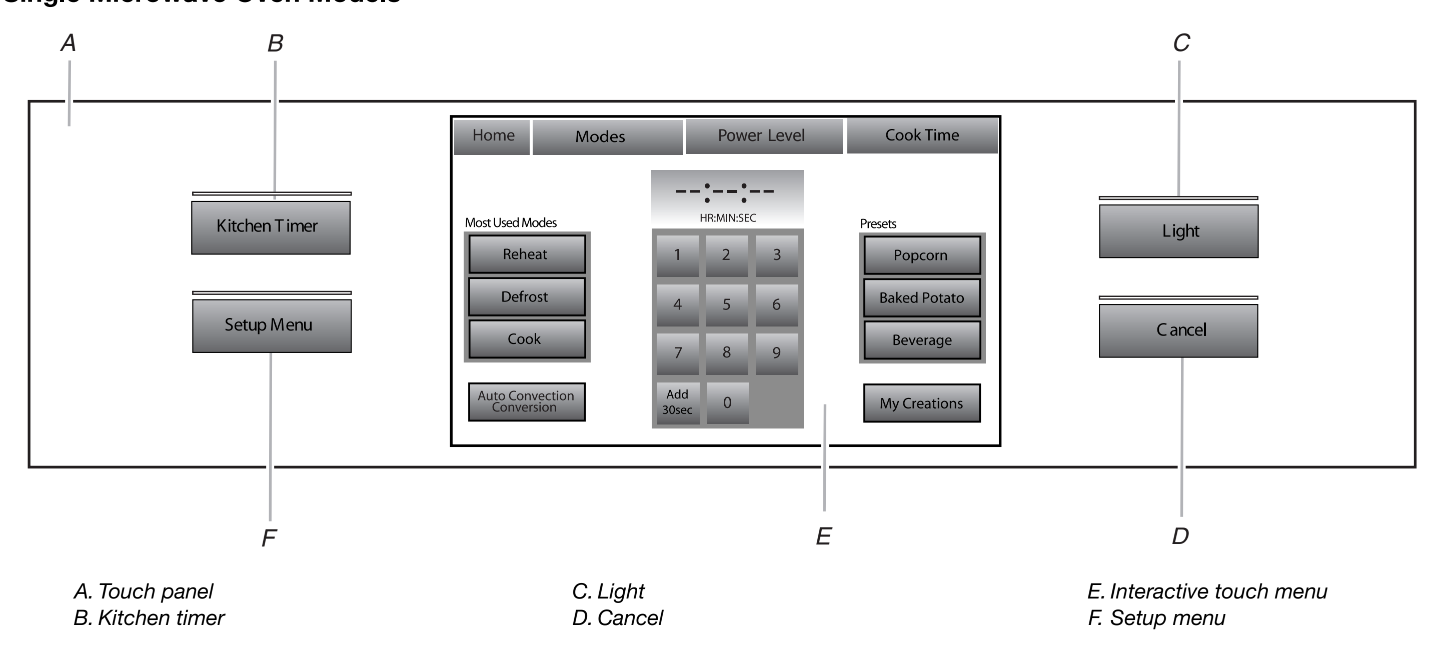
NOTE: Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning the panel as well as the touch panel. See "General Cleaning" section for cleaning instructions.

Combination Oven Models



A. Touch panel
B. Microwave
C. Light (microwave)
D. Kitchen timer
E. Cancel microwave
F. Cancel oven
G. Setup menu
H. Interactive touch display
I. Light (oven)
J. Oven

Single Microwave Oven Models



A. Touch panel
B. Kitchen timer
C. Light
D. Cancel
E. Interactive touch menu
F. Setup menu

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch pads are very sensitive, and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Welcome Guide

This appears on the display the first time the oven is powered up. The Welcome Guide allows you to set up your new oven.

1. Select the language by touching English or Français.
2. Select temperature degree units by touching Fahrenheit or Celsius.
3. Select clock units by touching AM/PM or 24-HOUR (military).
4. Select YES or NO for Daylight Savings - Time Observed.
5. Touch NEXT.
6. Enter current clock time using the on-screen number keyboard.
7. Touch AM or PM and ANALOG or DIGITAL for clock style.
8. Touch NEXT.
9. Select today's date by using the on-screen number keyboard and use the buttons < and > to enter the month and year.
10. Select NEXT.
11. Use the sliding bar to select a screen appearance to match your oven.
12. Toggle between Orange and Blue to define your accent color.
13. Select DONE. This will save your adjustments.
14. See "Setup Menu" section for more detailed information.

Display

When the oven (s) are in use (active mode), the display shows the clock, mode, oven temperature and timer, if set. If the timer is not set, you can set it from this screen.

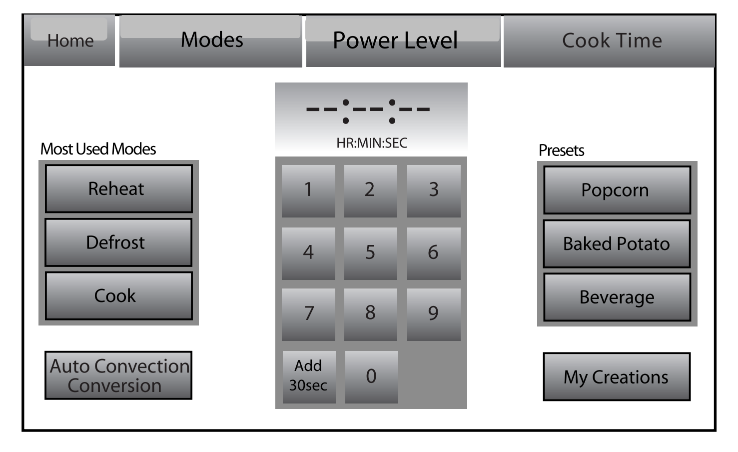
After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode and the backlight of the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain active.

During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function.

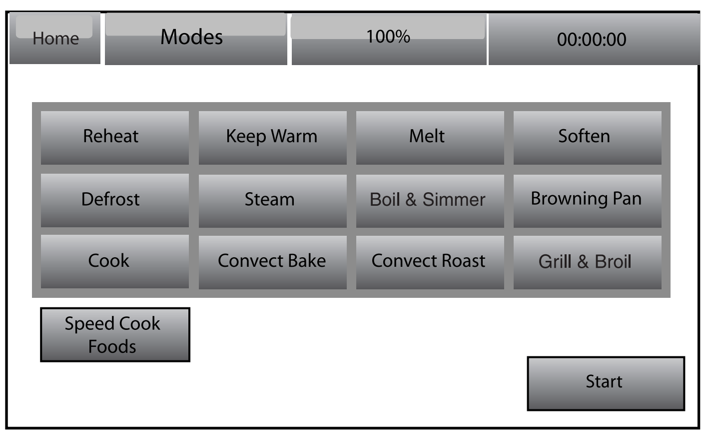
Interactive Touch Display

From the Home and Modes Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation, and tips can be accessed.

Home Menu Screen

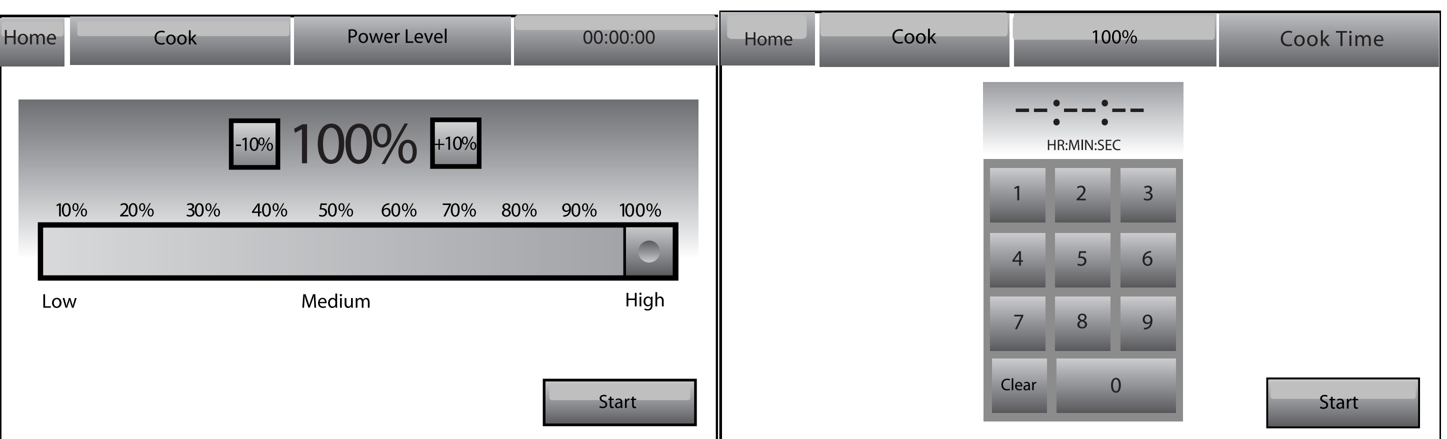


Modes Menu Screen



Power Menu Screen

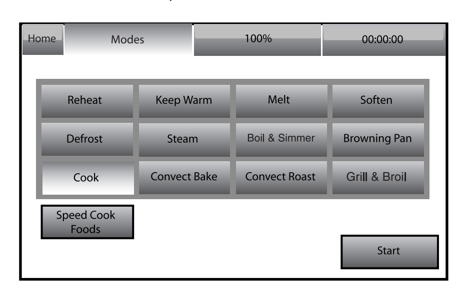
Cook Time Menu Screen



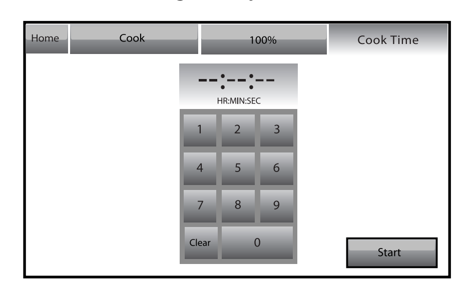
Menu Demonstration

The following demonstrates a sequence showing how to cook from the main menu using the Cook function.

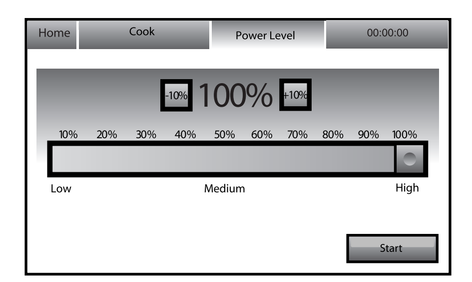
1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch COOK.



4. Touch the COOK TIME tab to enter the Cook Time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard. The time length may not exceed 01:30:00.



5. Touch the POWER LEVEL tab to move to the Power Level screen. Use the slider to enter a desired cooking power level or touch the -10% or +10% buttons. The power level range must be between 10 and 100%.



6. Press START to begin cooking.
7. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See "Keep Warm" section for additional information.
8. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to the Cook Timer screen if necessary.
9. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer is an independent timer not associated with the Cook Timers.

1. Touch the KITCHEN TIMER button anytime needed.
2. Enter the desired time (- - : - - : - -) using the on-screen number keyboard.
3. Touch CLEAR to clear timer back to (- - : - - : - -).
4. Touch START TIMER to initiate the function.
5. Touch CLOSE to hide the Kitchen Timer panel.

   While the Kitchen Timer is running, the timer is minimized to the bar at the right-hand side of the screen.
6. To adjust the Kitchen Timer while it is running, touch ADJUST and choose "Cancel" or use the on-screen number keyboard to re-enter a new time.
7. If "Cancel" is touched, the timer is canceled and the panel is hidden.
8. When the Kitchen Timer is complete, a beep will sound.
9. When time expires, it is possible to add extra time by touching the Add More Time button. Use the on-screen number keyboard to enter additional time.
10. To hide the panel, touch OK.

Setup Menu

Your oven provides you with the ability to control several of the default settings and access information through the on screen display. These include: Button/Screen Lock, Automatically Lock After Each Use, Clock, Date, Sound Volume, Screen Brightness, Screen Appearance, Language, Temperature Units, Self-Clean, Sabbath Mode, Temperature Calibration, Touchscreen Calibration, Learning Mode, Reset All Settings to Factory Defaults and Service Information.

To access the Setup menu:

1. Touch SETUP MENU on any screen where available.
2. Use the scroll bar on the right of the screen to view and access settings.

Button/Screen Lock

The Button/Screen Lock function allows all the buttons to be locked. This setting is automatically disabled if the Kitchen Timer is running or the oven is in use.

Touch UNLOCKED at right-hand side of screen beside "Button/Screen Lock" to lock. Slide bar up on main screen to unlock button/screen.

Automatically Lock After Each Use

Touch ON/OFF at the right-hand side of screen, beside the "Automatically Lock After Each Use" option in the Setup Menu to activate or deactivate this function.

Clock

1. From the Setup Menu, touch the button beside Clock.
2. Enter the time using the on-screen number keyboard. A valid time must be entered in order to save the settings.
3. If Clear is pressed, the clock clears to 00:00.
4. Choose AM, PM, or 24-Hour.
5. Touch ON/OFF to toggle between Auto Daylight Savings Time. When “On,” the clock will automatically be adjusted when daylight saving time occurs.
6. Choose ANALOG or DIGITAL for clock style.
7. Touch SAVE. This will return you to the Clock Screen.

Date

1. From the Setup Menu, touch the button at right-hand side of screen beside Date.
2. Enter the day using the on-screen number keyboard.
3. Choose the month using the “<“ or “>” buttons.
4. Choose the year using the “<“ or “>” buttons.
5. Touch SAVE. This will return you to the Clock Screen.

Sound Volume

1. From the Setup Menu, touch the button at right-hand side of screen beside Sound Volume.
2. Adjust the timer, button press, or alert sounds; use the slider bar to enter desired sound levels.
3. Touch ON/OFF to toggle between settings for start-up and shutdown sounds. When “On,” the oven will make a sound when it transitions in and out of idle mode. When “Off,” no sounds will be made.
4. If the Cancel button is touched, the sounds settings will go to the recommended level.
5. Touch SAVE. This will return you to the Clock Screen.

Screen Theme

1. From the Setup Menu, touch the button at right-hand side of screen beside Screen Theme.
2. Use the sliding bar to select a screen theme to match your oven.
3. Toggle between Orange and Blue to define your accent color.
4. Touch SAVE. This will return you to the Clock screen. The following message will show: “You have selected a new theme. The oven will reset momentarily. Please wait.” It will take 1 minute to restart the oven with the new settings.

Screen Brightness

1. From the Setup Menu, touch the button beside Screen Brightness.
2. Use the slider bar to adjust the screen brightness.
3. Choose “Dim The Screen” or “Turn-Off The Screen” for use when the oven has been idle for 5 minutes.
4. If the Cancel button is touched, the screen brightness will go to the recommended level and return you to the clock display screen.
5. Touch SAVE. This will return you to the Clock Screen.

Language

1. From the Setup Menu, touch the button at the right-hand side of screen beside Language.
2. From the Language Menu, select your language: English or Français.
3. If Cancel button is touched, the language will go back to the default setting.
4. Touch SAVE. This will return you to the Clock Screen.

Temperature Units

1. From the Setup Menu, touch the button at the right-hand side of screen beside Temperature Units.
2. Select a temperature unit: Fahrenheit or Celsius. Toggle between °F/°C.
3. You will remain in the Setup Menu.

Touchscreen Calibration

IMPORTANT: If the buttons on the screen are difficult to touch accurately, you may need to calibrate the touchscreen. This process is recommended when the oven is installed under a counter.

1. From the Setup Menu, touch the button at the right-hand side of screen beside Touchscreen Calibration.
2. You will be asked to touch and hold 3 targets to calibrate.
3. Touch NEXT.
4. Touch and hold the center of the targets for 2 seconds on the screen.
5. Test calibration by moving the circle around the screen. Ensure you can reach all the corners.
6. Touch TRY AGAIN to run calibration again.
7. If Cancel is touched, the Touchscreen Calibration will be canceled.
8. Touch SAVE. This will return you to the Setup Menu.

Reset All Settings To Factory Defaults

1. From the Setup Menu, touch the button at the right-hand side of screen beside Reset All Settings to Factory Default.
2. Touch RESET or CANCEL.
3. If Reset is touched, the following sets will be lost: most used modes/foods, My Creations, Date/Time, and Language. The Welcome Guide will appear in order to help you reset these settings.

Service Information

For more information, see the "Assistance or Service" section.

1. From the Setup menu, touch the button at right-hand side of screen beside Service Information.
2. Choose ON or OFF for Demo Mode. The default option is off when connected to 240V and on when connected to 120V.
3. If Cancel is touched, the Service Information will go back to the default setting.
4. Touch SAVE. This will return you to the Setup menu.

Most Used

Most Used displays the 3 most recently used cooking modes.

Turntable

1. Press ON or OFF to activate or deactivate the turntable in any mode that the turntable option is available.

Presets

From the Home tab, choose one of the three available presets by touching Popcorn, Baked Potato or Beverage.

30 Sec

If the microwave oven is in a manual cook cycle, pressing the 30 Sec button will add 30 seconds of cook time onto the current cycle. The additional 30 seconds will be added to the cook time in the display.

If the microwave oven is idle, pressing the 30 Sec button will begin a 30-second cycle in Cook mode at 100% power. This will be shown on the status screen.

BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the oven produces microwaves that reflect off the metal floor, walls and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See "Assistance or Service" section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to cover the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See "Aluminum Foil and Metal" first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave oven cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Turntable On/Off

For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the turntable, turn the turntable off. See the "Turntable" section for additional information.

When microwave cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See "Aluminum Foil and Metal" section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3⁄16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer's recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer's recommendations.
Melamine	Follow manufacturer's recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer's recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Styrofoam®†	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Grids and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

†®STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

MICROWAVE COOKING POWER CHART

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

NOTE: A percentage of 0% is also acceptable. This will not heat up.

View Foods

1. From any module with the “View Foods” button available, press VIEW FOODS.
2. Use the slider on the right side of the screen to see all the options on the View Foods list.
3. Select the type of food to cook and touch NEXT.
4. If asked to (or needed), enter the weight of the food using the on-screen number keyboard. Select ounces, pounds or quantity of food in units.
5. If you are in Defrost mode, a Weight Unknown option is available. When using Weight Unknown in Defrost mode, it is possible to pick an exact food from a list allowing the microwave oven to estimate the weight. Press NEXT.
6. Select the amount of food to be prepared.
7. Press the TIPS & DONENESS button if available to review the selected settings as well as additional instructions. The Tips & Doneness option is not available in all modes.
8. Press START to use these settings.

Built-in Foods

With the “Built-in Foods” wizard module, you can cook a food without knowing the precise oven settings. Select the type of foods and other parameters (such as doneness or weight), and the interface responds with the best cooking settings.

1. From the “Presets” mode or from a cooking function, select the type of food to be cooked. See “View Foods” section.
2. Press NEXT.
3. Select amount or weight of food. In the “Defrost” Mode, “Weight Unknown” is shown. Select “Weight Unknown” to choose a specific food and allow the microwave oven to estimate the weight of the food. Then, select the amount of food.

   NOTE: Food is measured by either the number of pieces or by weight.
4. (Optional) For additional information and to select the desired doneness level, press the TIPS & DONENESS button.
5. (Optional) To adjust the doneness level, press the “+,” “RECOMMENDED,” or “-” buttons.
6. Press START. The display will count down the cook time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combination models) to turn off the oven.

Sensor Cook

During the Sensor Cook function a sensor automatically adjusts for the cook time and power level.

The microwave oven display will show the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

If the microwave oven door is opened during a sensor function the microwave oven will turn off, and any additional operations will be canceled.

For best cooking performance:

Before using a sensor cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry.

Cooking Functions

1. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
2. From the Modes menu, select one of the following options: Reheat, Keep Warm, Melt, Soften, Defrost, Steam, Boil/Simmer, Browning Pan, Cook, Convect Bake, Convect Roast, Grill/Broil or SpeedCook Foods.
3. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard.
4. Touch the POWER LEVEL tab to move to the power screen. On some modes, to change the power, move the slider to enter a desired cooking power or touch the -10% or +10% buttons. The range is shown on the following table.

Mode	Default Power/ Temperature	Range
Cook	100%	10-100%
Reheat	100%	10-100%
C. Bake	325°F (163°C)	100-450°F (38-232°C)
C. Roast	325°F (163°C)	225-450°F (107-232°C)
Defrost	20%	---------------------------
Steam	-----------------	---------------------------
Melt	30%	---------------------------
Soften	20%	---------------------------
Boil/Simmer	-----------------	---------------------------
Broil/Grill	0%	0-40%
Keep Warm	10%	---------------------------
Browning Pan	100%	---------------------------

5. Touch START.

My Creations

My Creations allows the customization of cooking processes. When My Creations is selected from the main menu a list of existing creations is presented along with the ability to create more.

1. From the Home tab, touch MY CREATIONS.

   If nothing has yet been added to My Creations, a welcome screen will appear, explaining the feature and providing the option to create a new entry. It should read: “Save frequent recipe settings for easy access in the future!” You may also link multiple modes together. For example, you can defrost frozen leftovers for a few minutes, then cook it at a higher power level.
2. Touch CREATE NEW.
3. Select the desired cooking mode: Reheat, Keep Warm, Melt, Soften, Defrost, Steam, Boil & Simmer, Browning Pan, Cook, Convect Bake, Convect Roast or Grill & Broil.
4. Touch NEXT.
5. Enter the cook time length using the on-screen number keyboard then, press NEXT.
6. Select the desired cooking temperature. Use the slider to enter a desired cooking temperature or touch the -5ºF (-1ºC) or +5ºF (+1ºC) buttons, then touch NEXT.
7. When available, select the desired cooking power level. Use the slider to enter a desired cooking power level or press the buttons -10% or +10% then press NEXT.
8. Touch ADD STAGE to enter new stage information.
9. Review your settings. Touch EDIT to re-enter the settings or touch DELETE to immediately delete the stage.
10. If the Edit button is chosen, touch RENAME or START.
11. Touch SAVE or SAVE & START.

    When saving, you can enter a name for the food using an on-screen keyboard. Touch the Shift Lock button to make all letters as capitals (or turn off the feature). Likewise, any letter typed with Shift Lock button on will be capital. Touch 123... button to change the on-screen keyboard to show numbers. Touch <DELETE to delete the last character in the text box.
12. Touch OK.

Cook

Times and cooking power have been preprogrammed for many common microwavable foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY
Manual*	Default power level 100%.
Baked Potato Pierce each one several times with a fork. Place on a paper towel. Let stand 5 minutes after cooking.	1-4 potatoes
Frozen entree Remove from package. Loosen cover on three sides. Let stand 3 minutes after cooking.	10-21 oz (283-595 g)
Scrambled eggs Break eggs into a microwave-safe container with high sides. Add 1 tbs (15 mL) water per egg and beat. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	1-4 eggs
Popcorn The sensor determines the appropriate popping time of commercially packaged microwaveable popcorn. Do not use regular paper bags or glassware. Pop only 1 package of popcorn at a time. Follow the manufacturer’s instructions. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels. For best results, use fresh bags of popcorn. Cooking results may vary by brand and fat content.	1.75-3.5 oz bag

To Use Cook:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch COOK.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Cook mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Touch the POWER LEVEL tab to move to the Power Level screen. Use the slider to enter a desired cooking power level or touch the -10% or +10% buttons. The power level must be above 10% and may not exceed 100% or an error screen will appear. The default value is 100%.
8. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or Cancel Microwave on combo models) to turn off the oven.

Reheat

Times and cooking powers have been preprogrammed for reheating a number of food types.

Use the following chart as a guide.

CUSTOM REHEAT CHART

FOOD	QUANTITY
Manual*	Default power level 100%.
Beverage Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
Casserole Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
Dinner Plate Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	8-16 oz (227-454 g).
Pizza Slices Place on a paper towel.	1-3 slices (3 oz [85 g] each)
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)

*Manual Reheat requires that a cook time and a power level be entered if using other than 100%.

To Use Reheat:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch REHEAT.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Reheat mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Touch the POWER LEVEL tab to move to the Power Level screen. Use the slider to enter a desired cooking power level or touch the -10% or +10% buttons. The power level must be above 10% and may not exceed 100% or an error screen will appear. The default value is 100%.
8. Press START to begin cooking.
9. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
10. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
11. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

IMPORTANT: Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this.

SpeedCook Foods

The Speed Cook uses the broil element, convection element and fan, and microwaves. All cycle on and off in intervals.

- Bakeware and the interior oven surfaces, including the door, will become hot.
- Always use an instant read thermometer to determine doneness of meat and poultry.
- Use microwave-safe and ovenproof bakeware.
- Do not use covers or containers made of foil, paper, waxed paper, or plastic not recommended for use in a conventional oven.
- When roasting, meats and poultry may spatter. Plastic oven bags designed for conventional oven use can be used for easier cleanup. Follow manufacturer's recommendations.
- When using the convection grid, place it directly on the turntable.
- Arrange pieces of food in a single layer on the crisper pan or baking dish.

Before Speed Cooking, put food in the oven and close the door. Preheating is not necessary.

To Use SpeedCook:

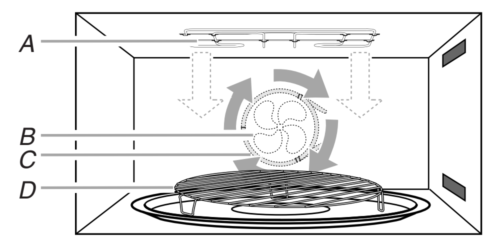
1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch SPEEDCOOK FOODS.
4. Select the desired food and press NEXT. See the list of food of each category on the following chart.
5. Select one of the preset quantities.
6. (Optional) For additional information and to select the desired doneness level, press the TIPS & DONENESS button. If desired, press the “+,” “RECOMMENDED” or “-” buttons to adjust the doneness level.
7. Press START to begin cooking.

8. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

SETTING	QUANTITY
Meats	
Bone-in pork chops	0.4-1.5 lb (0.2-0.7 kg)
Boneless beef roast	1.5-5.0 lb (0.7-2.3 kg)
Boneless ham	1.0-4.5 lb (0.5-2.0 kg)
Boneless pork chops	0.3-1.6 lb (0.1-0.7 kg)
Boneless pork roast	1.0-5.0 lb (0.5-2.3 kg)
Meatloaf	1.5-2.0 lb (0.7-0.9 kg)
Meatballs	20 pieces
Swiss steak	1.0-2.0 lb (0.5-0.9 kg)
Poultry	
Chicken breast tenders	5-20 pieces
Chicken breast	0.2-2.0 lb (0.1-0.9 kg)
Chicken wings	0.5-1.5 lb (0.2-0.7 kg)
Chicken nuggets	6-24 pieces
Chicken pieces - with skin	0.5-2.0 lb (0.2-0.9 kg)
Frozen fried chicken	4-8 pieces
Turkey breast	3.0 lb (1.4 kg)
Whole chicken	3.0-5.5 lb (1.4-2.5 kg)
Seafood	
Fish fillets	0.4-1.2 lb (0.2-0.5 kg)
Fish steaks	0.3-1.3 lb (0.1-0.6 kg)
Frozen fish sticks	4-16 pieces
Frozen fish, battered	2-8 pieces
Breads	
Refrigerated biscuits - large, 1 pan	8 pieces
Refrigerated biscuits - small, 1 pan	10 pieces
Cinnamon rolls - large, 1 pan	5 pieces
Cinnamon rolls - small, 1 pan	8 pieces
Crescent rolls - 1 pan	8 pieces
Frozen bread sticks - 1 pan	6 pieces
Garlic/cheese bread - 1 loaf	8 oz (226.8 g)
Vegetables	
Baked potatoes	1-8 potatoes
French fries	3-12 oz (85.0-340.2 g)
Frozen onion rings	4-16 oz (113.4-453.6 g)
Frozen potato nuggets	3-12 oz (85.0-340.2 g)
Frozen potato skins	1-4 servings
Frozen potato wedges	1-4 servings
Roasted vegetables	2-8 cups (500-2,000 mL)
Sweet potatoes	1-6 potatoes
Desserts	
Brownies - (8" x 8" [20.3 x 20.3 cm] or	----------------
9 x 13" [22.9 x 33 cm] pan)	----------------
Cake, bundt cake	----------------
Cookie dough - 1 pan	8 cookies

SETTING	QUANTITY
Casserole	
Freshly made casserole - (8" x 8" [20.3 x 20.3 cm] or 9 x 13" [22.9 x 33 cm] pan)	4-10 cups (1-2.5 L)
Freshly made lasagna - (8" x 8" [20.3 x 20.3 cm] pan	----------------
Frozen lasagna	10.0-60.0 oz (284 g-1.7 g)
Convenience Food	
Bagel bites	9 pieces
Breakfast sandwich	2 sandwiches
Cheese sticks	4-16 pieces
Frozen egg rolls	1-8 pieces
Frozen french toast	1-4 pieces
Frozen pancakes	1-4 pieces
Frozen sausage links	2-10 pieces
Frozen sausage patties	2-8 pieces
Frozen waffles	1-4 pieces
Hot dogs	2-10 pieces
Jalapeno poppers	5-20 pieces
Nachos - 1 pan	---------------
Pizza - reheat	1-4 slices
Pizza rolls	6-24 pieces
Pizza - thin crust	6"-12" (15-30 cm) pizza
Pizza - thick crust	6"-12" (15-30 cm) pizza

Auto Convection Conversion



A. Broil element
B. Convection fan
C. Convection element
D. Convection grid

Auto Convection Conversion uses the convection element, the broil element and the fan. Hot air is circulated throughout the oven cavity by the fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly.

- The convect function may be used to cook small amounts of food on a single grid.
- When the convection element is in use, the cooling fan turns on and stays on for up to 10 minutes after the cycle is over.
- Always use the convection grid placed on turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not cover turntable or convection grid or baking tray with aluminum foil.
- When the broil element is in use, the cooling fan turns on and stays on for up to 10 minutes after the cycle is over.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap or paper products. All heatproof cookware or metal utensils can be used in convection cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- Use Auto Convection Conversion for items such as souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.
- When the convection element is in use, the cooling fan turns on and stays on for up to 10 minutes after the cycle is over.

Auto Convection Conversion is a function that converts a standard thermal bake cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking.

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven will automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories.

Use the following chart as a guide.

AUTO CONVECTION CONVERSION CHART

SETTING	FOODS
CONVECT BAKE	Casseroles, cakes, baked goods and cookies.
CONVECT ROAST	Whole chicken, turkey, vegetables, pork, beef roasts
MANUAL	

To Use Auto Convection Conversion:

1. From the Home tab, press the AUTO CONVECTION CONVERSION button.
2. This process will automatically convert your standard recipe for convection cooking. Select a Convect Conversion mode: Convect Bake, Convect Roast or Manual (view all manual modes to skip the recipe update process).
3. Enter standard cooking temperature. Use the slider to enter a desired cooking temperature or press the buttons -5°F (-1°C) or +5°F (+1°C).
4. Choose Skip Timer or Set Timer.
5. If Set Timer is chosen, enter standard cooking time using the on-screen number keyboard.
6. Press NEXT.
7. Press ON or OFF on Reminder button. It reminds you to check food when 20% of the timer remains.
8. If Skip Timer is chosen, the Cook Timer value will show “Not Set.”
9. Press START to use the converted settings.

Convect Bake

Convect Bake uses the convection element and fan.

- Use the convection grid. Place on turntable.
- Use oven mitts as the door and grid will become hot.

Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY
Manual	
Bread	1-2 loaves
Cookies	1 pan

To Use Convect Bake:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch CONVECT BAKE.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Convect Bake mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 12:00:00.
7. From the Temperature tab, adjust the temperature. Use the slider to enter a desired cooking temperature or press the buttons -5°F (-1°C) or +5°F (+1°C). The temperature must be between 100 and 450°F (38 and 232°C).
8. Press START to begin preheating the oven.
9. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food.
10. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
11. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
12. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Convect Roast

The Roast function uses the convection element with or without microwave power. The Manual Roast function requires that a time and temperature (and microwaves if desired) be entered. The highest microwave power level that can be used is 30%.

- Use the convection grid with the browning pan underneath to catch drippings. Place on turntable.
- Use oven mitts as the door and grid will become hot.

FOOD	QUANTITY
Manual	
Beef roast	2.0-5.0 lb (0.9-2.3 kg)

To Use Convect Roast:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch CONVECT ROAST.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Convect Roast mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 12:00:00.
7. Touch the POWER LEVEL tab to move to the Power Level screen. Use the slider to enter a desired cooking power level or touch the -10% or +10% buttons. The power level must be between 0 and 30%. The default value is 0%.
8. On the Power Level tab, press the TEMPERATURE button on the bottom of the screen to set the temperature.
9. From the Temperature tab, adjust the temperature. Use the slider to enter a desired cooking temperature or press the buttons -5°F (-1°C) or +5°F (+1°C). The temperature must be between 225 and 450°F (107 and 232°C).
10. Press START to begin cooking.
11. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
12. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
13. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 20% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Custom Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See "Aluminum Foil and Metal" first.
- Times and cooking powers have been preprogrammed for defrosting a number of food types. For each food category a precise amount of food can be entered or preprogrammed quantities can be selected.

To Use Defrost:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch DEFROST.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list and press NEXT. The list shows only the foods appropriate for the Defrost mode. See "View Foods" section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Press START to begin defrosting.
8. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Defrost with Weight Unknown:

If the precise weight of the food is unknown, use the following chart as a reference.

FOOD		SETTING	QUANTITY
Bread	Bagel	Small Medium Large	1-8 pieces 1-6 pieces 1-6 pieces
	Muffin	Small Medium Large	4-16 pieces 1-6 pieces 1-6 pieces
	Roll	Small Medium Large	2-8 pieces 1-6 pieces 1-6 pieces
Fish/ Seafood	Fillet		1-6 pieces
	Steak		1-4 pieces
	Shrimp		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Scallops		1-4 cups (236 mL-1 L)
Meat	Ground		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Chops	Small Medium Large	1-6 pieces 1-6 pieces 1-4 pieces
	Steak	Small Medium Large	1-6 pieces 1-4 pieces 1-2 pieces
Poultry	Breast		1-6 pieces
	Ground		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Pieces	Small Medium Large	1-6 pieces 1-4 pieces 1-4 pieces

DEFROST PREPARATION CHART

MEAT	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting. Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave-safe baking dish.
Lamb: stew and chops	
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	
POULTRY	
Chicken: whole and cut up	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up. Remove giblets from whole chicken.
Cornish hens	
Turkey: breast	
FISH	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish.

Steam

Steam is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food. Use Steam for foods such as vegetables, fish and potatoes.

- Times and cooking powers have been preprogrammed for steaming a number of food types.
- Manual Steam requires that a cook time be entered.
- Use a microwavable steamer.

Use the following chart as a guide.

STEAM COOKING CHART

FOOD CATEGORY	QUANTITY
Fresh vegetables	
Green beans, carrots, cauliflower, squash, broccoli	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
Asparagus	8-16 oz (227-454 g)
Corn on the cob	2-4 ears
Spinach	4-8 cups (1-2 L)
Frozen vegetables	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
Fish fillets	0.5-1.5 lb (227-681 g)
Shrimp	5-8 oz (142-277 g)
Manual	1-4 servings
Potatoes	2-6 cups (473 mL - 1.5 L)

To Use Steam:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch STEAM.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Steam mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Press START. Once the boiling point is reached, the display will count down the cook time.
8. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Melt

The Melt function may be used to melt your food. Times and cooking powers have been preprogrammed for a number of food types. Use the following chart as a guide.

MELT CHART

FOOD	QUANTITY
Butter or Margarine	½-2 sticks
Cheese	8 or 16 oz (225 or 455 g)
Chocolate	1-9 oz (28-255 g)
Marshmallow	5 or 10 oz (140 or 280 g)
Manual Melt	Default power level 30%

To use Melt:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch MELT.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Melt mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Press START to begin cooking.
8. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Soften

The Soften function may be used to soften your food. Times and cooking powers have been preprogrammed for a number of food types. Use the following chart as a guide.

SOFTEN CHART

FOOD	QUANTITY
Butter or Margarine	½-2 sticks
Cream Cheese	3 or 8 oz (85 or 225 g)
Ice cream	16, 32 or 64 oz (450 g, 900 g or 1.8 kg)
Manual Soften	Default power level 20%

To use Soften:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch SOFTEN.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Soften mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Press START to begin cooking.
8. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Boil & Simmer

Boil & Simmer is a sensor function, and uses only microwaves to simmer your food.

- Follow recommended water and food amounts that appear on the display.
- For best cooking results, do not use plastic wrap as a cover during the Boil & Simmer cycle.
- Use a microwavable dish with loose fitting lid.
- Times and cooking powers have been preprogrammed for a number of food types.
- Do not remove the lid while the dish is still in the oven, as the rush of steam will disrupt the sensor readings.

Use the following chart as a guide.

BOIL & SIMMER CHART

FOOD	QUANTITY
Dry pasta fettuccine, dry pasta spaghetti	2-8 oz (57-227 g)
Dry pasta macaroni, dry pasta penne, dry pasta rotini	½-2 cups (118-473 mL)
Linguine, ravioli, tortellini	9-18 oz (255-510 g)
Long or short grain white rice	½-2 cups (118-473 mL)
Manual	

To use Boil & Simmer

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch BOIL & SIMMER.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Boil & Simmer mode. See "View Foods" section.
6. Read and follow the instructions for the amount of food and water to use.
7. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
8. Press START. Once the boiling point is reached, the display will count down the cook time.

   NOTE: When cooking pasta, the oven will pause for adding the pasta to the water, then touch START to continue.
9. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See "Keep Warm" section for additional information.
10. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
11. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

BOIL & SIMMER CHART

FOOD	INSTRUCTIONS
Pasta*	Add 1 tbs (15 mL) oil to water. Place the dish containing water in oven. Enter 1 second of simmer time. The water will heat to a boil and then the oven will turn off. Place the pasta in the water and cover the dish. Repeat steps 1-3 under "To Use Manual Simmer," then enter the actual simmer time desired.
Rice and Vegetables	Place water and food in dish. Place dish in oven. Set simmer time.
Soup and liquid foods	Place food in dish and place dish in oven. Set simmer time

*Use a dish large enough to completely cover food with water.

Grill & Broil

The Grill function uses the broil element and microwaves to grill your food.

- Microwave oven cavity and door will become very hot during the Grill cycle. The use of oven mitts is recommended.
- The grilling grid and convection grid will become very hot. Use oven mitts to grasp and remove the grilling grid from the microwave oven.
- For large pieces like chicken, use the crisper pan beneath the convection grid or grilling grid to catch drippings.
- For best results, apply light amount of cooking oil to grilling grid and convection grid.
- When the broil element is in use, the cooling fan turns on and stays on for up to 10 minutes after the cycle is over.

GRILL CHART

SETTING	FOOD	QUANTITY
Grill	Chicken pieces - bone-in Manual	1-2 pieces

To Use Grill & Broil:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch GRILL & BROIL.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Grill & Broil mode. See "View Foods" section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Touch the POWER LEVEL tab to move to the Power Level screen. Use the slider to enter a desired cooking power level or touch the -10% or +10% buttons. The power level must be between 0-40%. The default value is 0%.
8. Press START to begin cooking.
9. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See "Keep Warm" section for additional information.

10. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
11. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven.

Keep Warm can be used by itself or can be preprogrammed to follow a cooking cycle.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- For best results, do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

To Use Keep Warm:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch KEEP WARM.
4. Touch the COOK TIME tab to enter the Cook Time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
5. Press START to begin cooking.
6. After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes.
7. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
8. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Browning Pan

The Browning Pan feature uses the crisper pan, the broil element and microwaves to crisp and brown foods. While microwaves heat food from above, they also heat the pan from below to brown and crisp the food.

Browning Pan can be used to saute meats and vegetables, pan-fry bacon and eggs, and to crisp and brown pizza and french fries.

Some Browning Pan cycles are programmed to preheat the empty pan for 3 minutes before cooking begins. When the preheating cycle is complete, the microwave oven will stop and prompt you to add the food to the crisper pan. The microwave oven may prompt you to turn over the food during the cycle.

- Always use the crisper pan.
- See the “Teflon Coated Crisper Pan and Handle” section before using.
- Microwave oven cavity and door will become very hot during broil element use. The use of oven mitts is recommended.
- The crisper pan will become very hot. Use the handle to grasp and remove the pan from the oven. Do not place hot crisper pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- To avoid damage to plastic utensils, do not use them with the crisper pan as it becomes very hot and could melt the utensils.
- Do not use metal utensils, as they can scratch the pan.
- For best cooking results, do not use the pan in any other microwave oven or in a thermal oven.
- For best cooking results, do not place the crisper pan on the convection grid. Always use the turntable as a support for the pan.
- For best results, coat pan lightly with cooking oil to make removing food and cleaning easier.

Use the following chart as a guide when using the browning function.

BROWNING PAN COOKING CHART

FOOD	QUANTITY
Manual*	
Bacon	2-4 slices
Poultry breast, boneless	1-3 pieces
French fries	1-3 pieces
Hamburger patties	1-4 patties
Pizza roll	1-4 servings
Potato nuggets	1-4 servings
Pizza, frozen, rising crust	6 to 12" (15-30.5 cm)
Pizza, frozen, thin crust	6 to 12" (15-30.5 cm)

*Manual Browning requires that a cook time be entered.

To Use Browning Pan:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Touch the MODES tab to move to the Modes menu.
3. From the Modes menu, touch BROWNING PAN.
4. Choose Cook Time or View Foods from the popup menu.
5. If View Foods is selected, choose one of the foods from the list. The list shows only the foods appropriate for the Browning Pan mode. See “View Foods” section.
6. Touch the COOK TIME tab to enter the cook time screen. Enter a cooking length using the on-screen number keyboard to set a timer to sound when cooking ends. The time length may not exceed 01:30:00.
7. Press START to begin cooking.
8. (Optional) After cook ends, press KEEP WARM button. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave oven will run at 10% power for 60 minutes. See “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After cook ends, press ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See "Button/Screen Lock" in the "Setup Menu" section.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occure to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Cleaning Method:

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:
- Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

CONTROL PANEL/INTERACTIVE TOUCH DISPLAY

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See "Button/Screen Lock" in the "Setup Menu" section.

To avoid damage to the control panel/touch display, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads or gritty washcloths.

Use gentle pressure when wiping the touch screen.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth:

  Apply glass cleaner to soft cloth, not directly on panel.
- Mild soap, water and soft washcloth

MICROWAVE OVEN CEILING

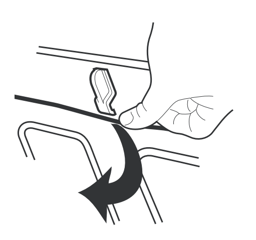
The broil element does not need cleaning since the intense heat will burn off any food spatters. However, the ceiling above the broil element may need regular cleaning.

Cleaning Method:

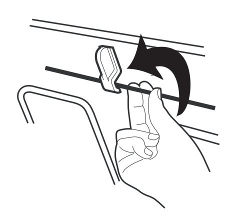
- Warm water, mild detergent and a sponge.

To clean:

1. Push the fastening thread gently towards the back of the ceiling and then lower it to release the broil element.



2. Lower the front of the broil element to access the ceiling for cleaning.
3. Raise broil element back up and return the fastening thread back to its original location.



Always return the broil element to the cooking position after cleaning.

TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

GRID

- Steel-wool pad
- Dishwasher

TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS, HUB, CRISP PLATE HANDLE

- Dishwasher

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has the circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the microwave oven wired properly?**
  See Installation Instructions.

Microwave oven will not operate

- **Is the door completely closed?**
  Firmly close door.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Microwave Oven Control” section.
- **On some models, is the Button Lock set?**
  See “Button/Screen Lock” in the “Setup Menu” section.
- **On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?**
  The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.
- **Is the magnetron working properly?**
  Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See “Assistance or Service” section.

Oven makes humming noise

- This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.

Oven door looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Turntable will not operate

- **Is the turntable properly in place?**
  Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.
- **Is the turntable support operating properly?**
  Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart oven. If it still is not working, call for service. See “Assistance or Service” section. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.

Turntable rotates both directions

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

Turntable continues to rotate after cooking cycle is complete

- This is normal and allows for proper cooling of the microwave oven. The turntable, mircrowave oven light and cooling fan will continue to run until the microwave oven door is opened or Cancel is pressed.
- No microwave energy is used after the cycle is completed and the control will display “Cooking Complete” with options for Keep Warm or Add 30 seconds.

Display shows time countdown, but is not operating

- **Is the KitchenTimer in use?**
  See “Kitchen Timer” in the “Setup Menu” section.

Tones are not sounding

- **Are tones disabled?**
  See “Sound Volume” in the “Setup Menu” section.

Smoke is coming from oven vent during broiling or grilling (on some models)

- Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.

Sparking during broiling or grilling (on some models)

- This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.

Cooking times seem too long

- **Are large amounts of food being heated?**
  Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in “Parts and Features”?**
  Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

Radio or TV Interference

- **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?**
  Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?**
  Make sure these areas are clean.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new JENN-AIR® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest JENN-AIR designated service center.

In the U.S.A.

Call the Jenn-Air Customer eXperience Center toll free:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Features and specification on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Jenn-Air designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Jenn-Air with any questions or concerns at:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Web address: **www.jennair.com**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Jenn-Air Customer eXperience Centre toll free:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Web address: **www.jennair.ca**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter “Jenn-Air”) will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of the Use & Care Guide. After checking “Troubleshooting,” you may find additional help by checking the “Assistance or Service” section or by calling us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**. 2/13

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ______________________________

Address ______________________________

Phone number ______________________________

Model number ______________________________

Serial number ______________________________

Purchase date ______________________________

Notes

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remiser dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :

  – Ne pas trop faire chauffer le liquide.

  – Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.

  – Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.

  – Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.

  – Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

- Ne pas remiser le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits semblables.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

  – Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.

  – Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

  – En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

  – Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

Spécifications électriques

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four à micro-ondes est connecté aux deux côtés 120 volts du circuit de 208/240 volts requis pour les raccordements électriques. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est inférieure à 120 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

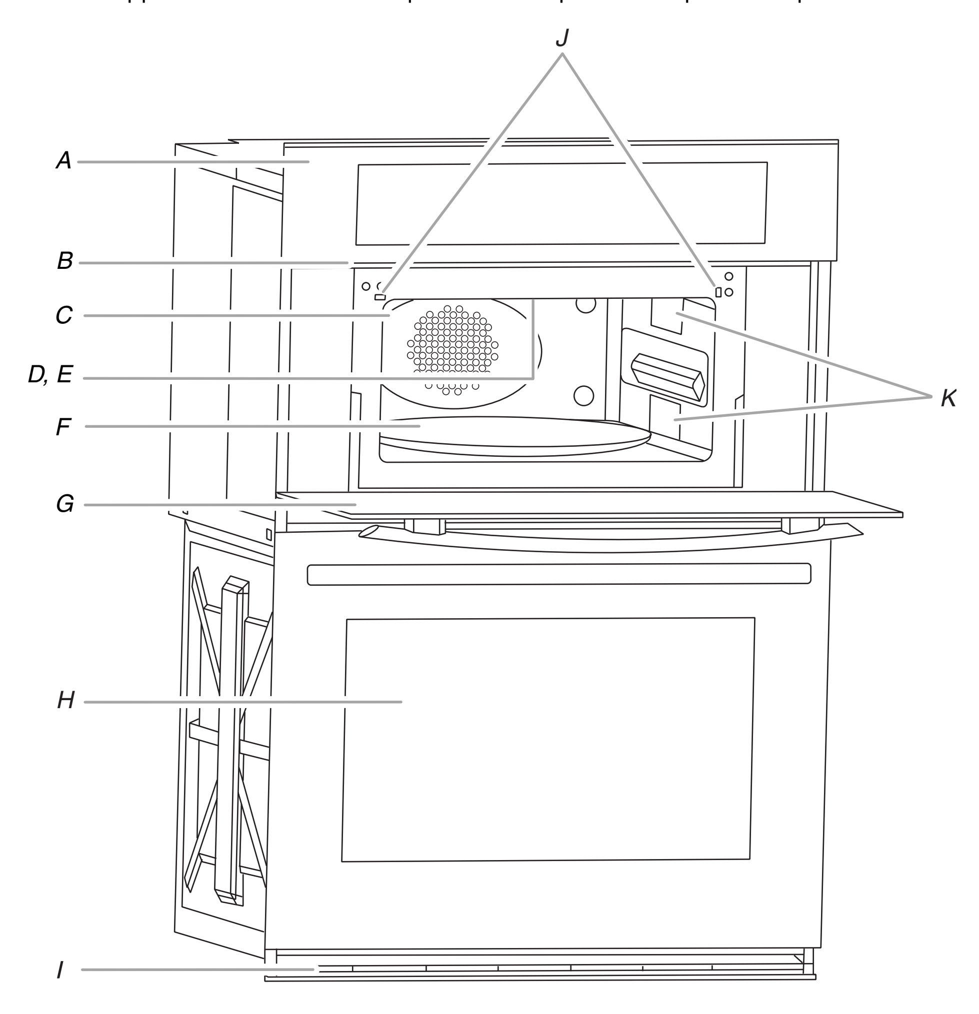
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

Le four à micro-ondes doit être raccordé à un système de câblage permanent en métal relié à la terre, ou le câblage d'alimentation doit inclure un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou à un fil de liaison à la terre sur le four à micro-ondes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

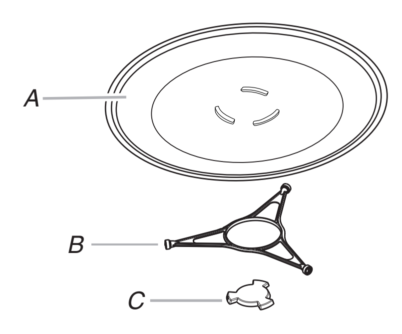


A. Commande électronique du four
*B. Plaque signalétique (située sur l'évent central sous le tableau de commande. **REMARQUE :** Sur les modèles simples de four à micro-ondes, sur la garniture latérale gauche.)*
C. Élément et ventilateur de convection (dissimulés derrière le panneau arrière)
D. Lampe
E. Élément de cuisson au gril
F. Plateau rotatif
H. Hublot avec grille métallique
H. Four inférieur (sur modèles combinés. Voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé).
I. Évent inférieur
J.Contacteur de porte
K. Émission double de micro-ondes

Pièces et caractéristiques non illustrées

Grille de convection
Grille de cuisson au four
Plat à croustiller et poignée

Plateau rotatif



A. Plateau rotatif
B. Support et roulettes
C. Axe

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Voir “Assistance ou service” pour passer une nouvelle commande de pièces.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l’axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l’intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

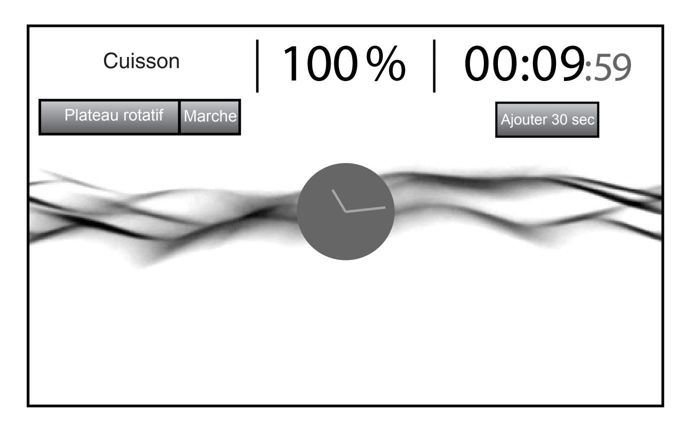
REMARQUE : Le plateau rotatif, la lampe du four à micro-ondes et le ventilateur de refroidissement continuent de fonctionner jusqu’à ce que l’on ouvre la porte du four à micro-ondes ou que l’on appuie sur Cancel (annulation).

Activation/désactivation :

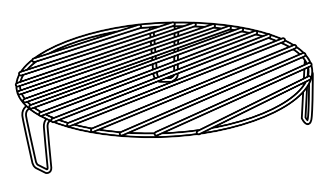
Pour un rendement optimal du four à micro-ondes, il est recommandé de toujours laisser le plateau rotatif activé. Si nécessaire, le plateau rotatif peut être désactivé (sauf durant une fonction automatique).

Ceci est utile lorsque le plat utilisé pour la cuisson est plus grand que le plateau rotatif.

1. À partir de n'importe quel mode pour lequel le plateau rotatif est disponible, appuyer sur MARCHE ou ARRÊT pour activer ou désactiver cette fonction.



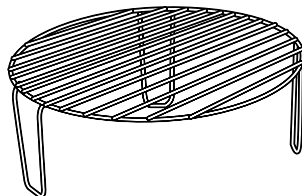
Grille de convection
(sur certains modèles)



La grille de convection fournit une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson par convection (sur certains modèles). Elle est recommandée pour la cuisson par convection ou la cuisson au gril des morceaux de viande épais, tels que le poulet non désossé.

- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de l'utilisation.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois intérieures de la cavité, le plafond ou le fond.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas ranger la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas placer de sachet de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, ne pas tenter d'utiliser une autre grille dans ce four.

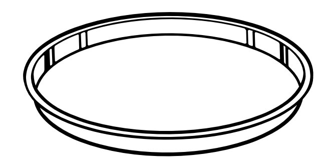
Grille de cuisson au gril
(sur certains modèles)

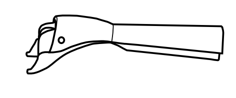


La grille de gril est recommandée pour la cuisson de morceaux de viande fins tels le bifteck.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois intérieures de la cavité, le plafond ou le fond.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas ranger la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas placer de sachet de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, ne pas tenter d'utiliser une autre grille dans ce four.

Plat à croustiller et poignée avec revêtement TEFLON®†
(sur certains modèles)





Le plat à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçu spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéal pour faire sauter (dorer) des aliments dans le four à micro-ondes.

- Le plat à croustiller deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de l'utilisation du plat. Placer l'extrémité de fixation sur le bord du plat, serrer la poignée et soulever le plat.
- Ne pas laisser le plat à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Utiliser le plateau rotatif comme support pour le plat à croustiller.
- Ne pas placer le plat à croustiller chaud directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur. Des dommages pourraient survenir.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec le plat à croustiller.
- Le plat à croustiller est conçu spécifiquement pour ce four. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.

†®TEFLON est une marque déposée de E. I. Du Pont De Nemours et Compagnie.

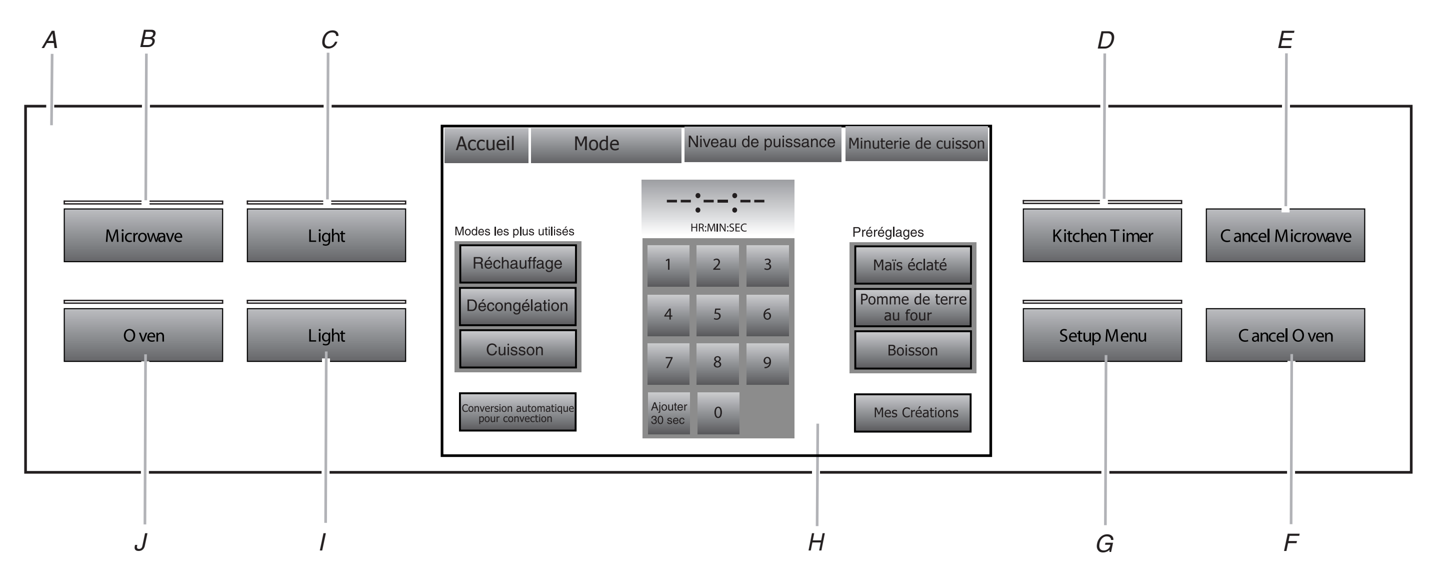
MODULE DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

On peut accéder aux commandes du four à micro-ondes au moyen du tableau de commande et de l'affichage tactile interactif.

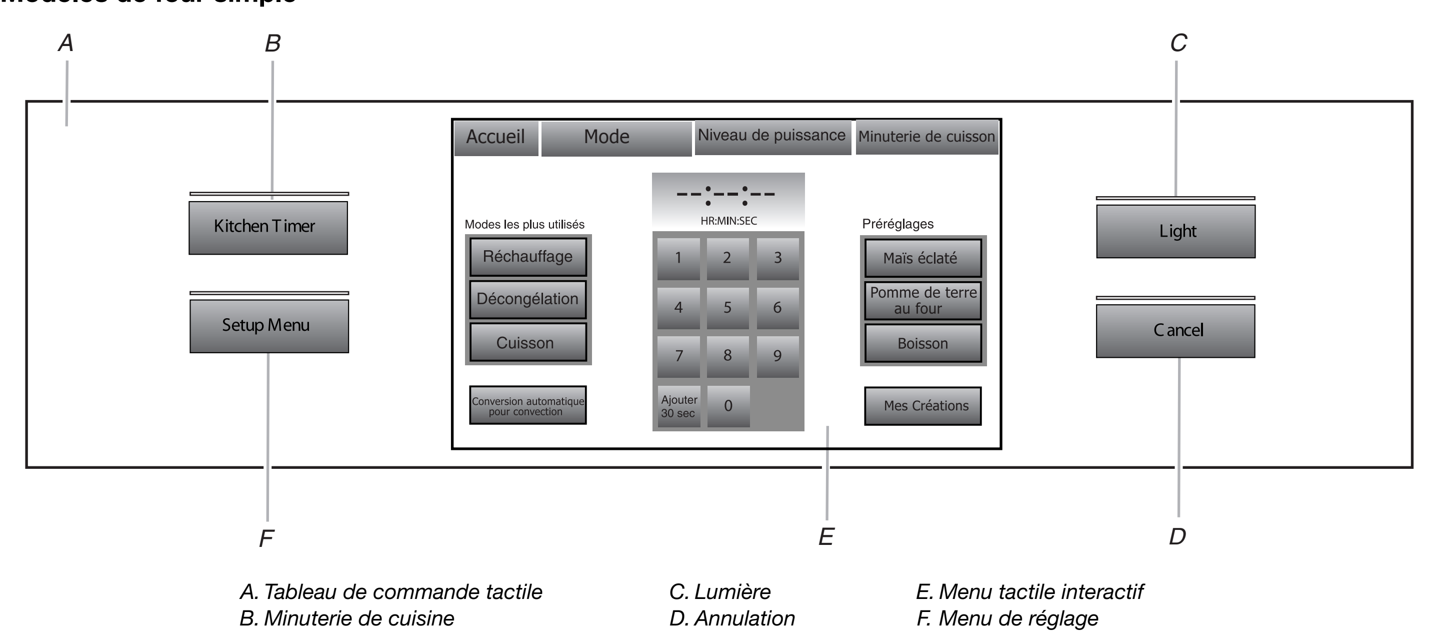
REMARQUE : En raison de la sensibilité du tableau de commande, nous avons fourni des instructions spéciales pour le nettoyage du tableau ainsi que pour celui du tableau de commande tactile. Voir la section “Nettoyage général” pour les instructions de nettoyage.

Modèles de fours combinés



A. Tableau de commande tactile
B. Four à micro-ondes
C. Éclairage (four à micro-ondes)
D. Minuterie de cuisine
E. Annulation du four à micro-ondes
F. Annulation du four
G. Menu de réglage
H. Affichage interactif tactile
I. Éclairage (four)
J. Four

Modèles de four simple



A. Tableau de commande tactile
B. Minuterie de cuisine
C. Lumière
D. Annulation
E. Menu tactile interactif
F. Menu de réglage

Tableau de commande tactile

Le tableau de commande tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'une légère pression pour les activer.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Guide de bienvenue

Ceci apparaît sur l'affichage la première fois que le four est mis sous tension. Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four.

1. Sélectionner la langue en appuyant sur English ou Français.
2. Sélectionner les unités de température en appuyant sur Fahrenheit ou Celsius.
3. Sélectionner les unités de l'horloge en appuyant sur AM/PM ou 24 HEURES (militaire).
4. Sélectionner OUI ou NON pour Heure avancée - réglée.
5. Appuyer sur SUIVANT.
6. Entrer l'heure actuelle à l'aide du clavier numérique à l'écran.
7. Appuyer sur AM ou PM et ANALOGUE ou NUMÉRIQUE pour le style d'horloge.
8. Appuyer sur SUIVANT.
9. Sélectionner la date du jour à l'aide du clavier numérique à l'écran et utiliser les boutons “<“ et “>” pour entrer le mois et l'année.
10. Sélectionner SUIVANT.
11. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner une apparence d'écran qui convient à votre four à micro-ondes.
12. Choisir entre Orange et Bleu pour définir votre couleur d'accent.
13. Sélectionner TERMINÉ. Ceci sauvegarde les modifications.
14. Voir la section “Menu de réglage” pour plus de renseignements.

Affichage

Lorsque le ou les fours sont en cours d'utilisation (mode actif), cet affichage indique l'horloge, le mode, la température du four et la minuterie (si elle a été réglée). Si la minuterie n'est pas réglée, elle peut l'être à partir de cet écran.

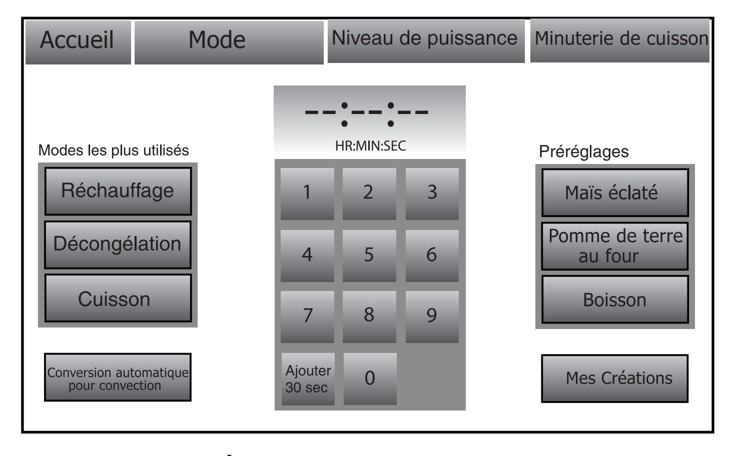
Après environ 2 minutes d'inactivité du four, l'affichage passe au mode de veille et le panneau lumineux s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage demeure actif.

Durant la programmation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour leur fonction de cuisson respective.

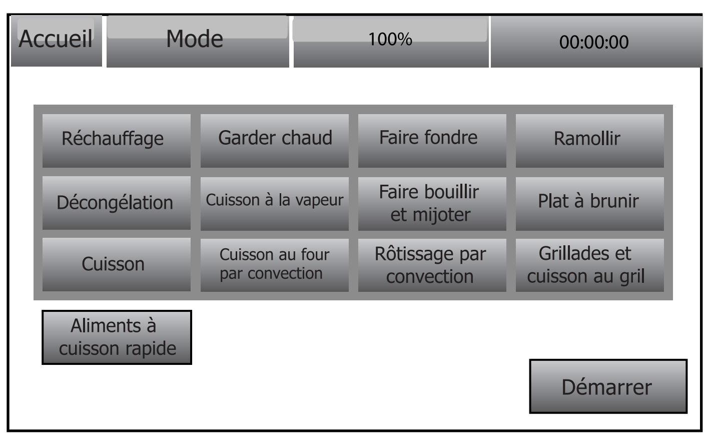
Afficheur tactile interactif

À partir du menu Accueil et du menu Mode tous les programmes de cuisson automatiques peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Écran du menu Accueil

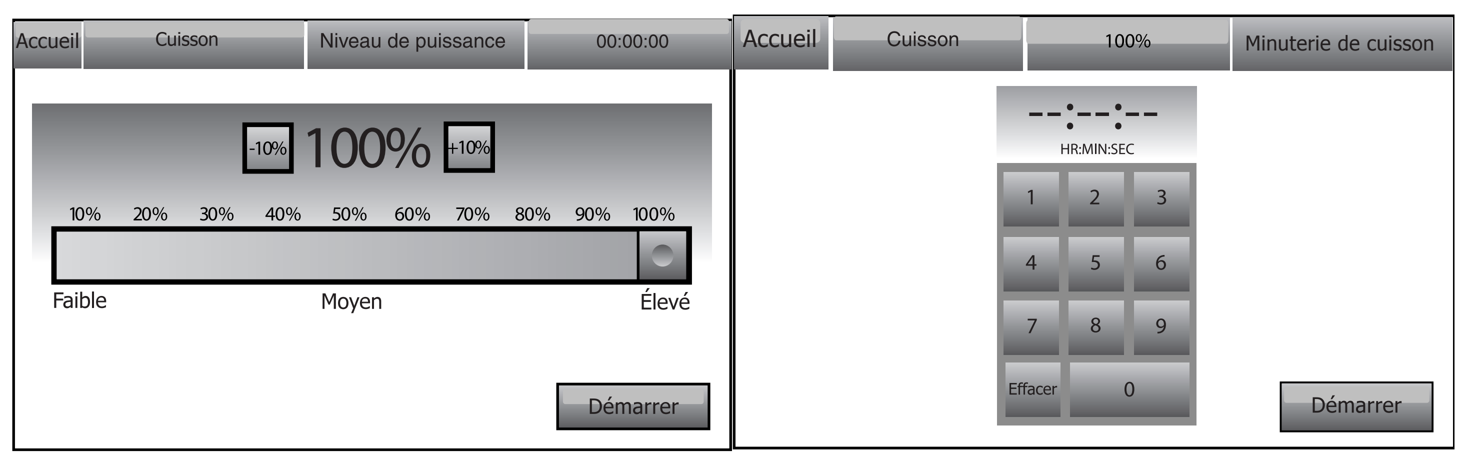


Écran du menu Mode



Écran du Menu Puissance

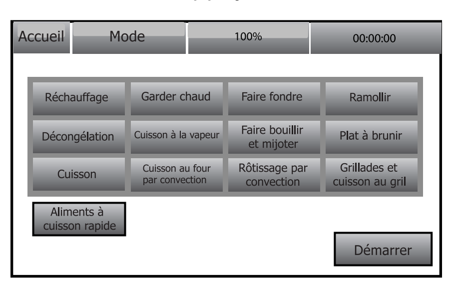
Écran du menu Durée de cuisson



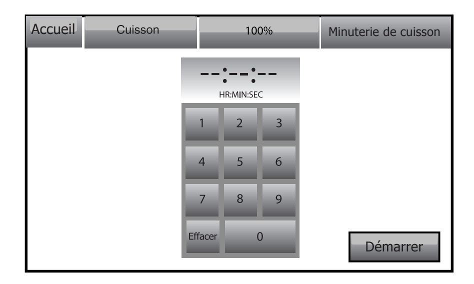
Démonstration de menu

Ce qui suit représente une séquence indiquant comment effectuer une cuisson avec la fonction de cuisson à partir du menu principal.

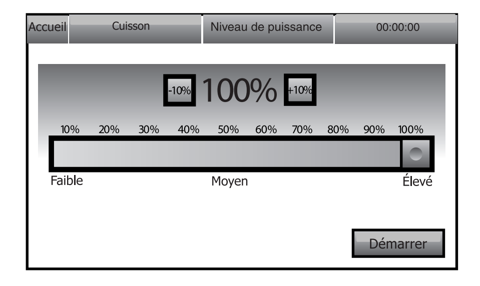
1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur Cuisson.



4. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.



5. Appuyer sur l'onglet NIVEAU DE PUISSANCE pour passer à l'écran de niveau de puissance. Utiliser le curseur pour entrer la puissance de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -10 % or +10 %. L'échelle de puissance doit se situer entre 10 et 100 %.



6. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
7. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie indépendante sans rapport avec les minuteries de cuisson.

1. Appuyer sur le bouton KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) à tout moment selon le besoin.
2. Entrer l'heure souhaitée (- - : - - : - -) à l'aide du clavier numérique à l'écran.
3. Appuyer sur EFFACER pour effacer la minuterie et la ramener à (- - : - - : - -).
4. Appuyer sur la touche DÉMARRER MINUTERIE pour activer cette fonction.
5. Appuyer sur FERMER pour dissimuler le panneau Minuterie de cuisine.

   Lorsque la minuterie de cuisine est en marche, la minuterie est minimisée dans la barre située du côté droit de l'écran.
6. Pour régler la minuterie de cuisine pendant son fonctionnement, appuyer sur AJUSTER et choisir “Cancel” (annulation) ou utiliser le clavier numérique à l'écran pour entrer une nouvelle durée.
7. Si l'on appuie sur “Cancel” (annulation), la minuterie est annulée et le panneau dissimulé.
8. Lorsque la minuterie de cuisine est terminée, un bip retentit.
9. Une fois la durée écoulée, il est possible de rajouter du temps en appuyant sur le bouton Ajouter du temps. Utiliser le clavier numérique à l'écran pour entrer la durée supplémentaire.
10. Pour dissimuler le panneau, appuyer sur OK.

Menu de réglage

Le four vous donne la possibilité de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations au moyen de l'affichage à l'écran. Parmi ceux-ci : Verrouillage boutons/écran, Verrouiller automatiquement après chaque utilisation, Horloge, Date, Volume sonore, Luminosité écran, Apparence écran, Langue, Unités de température, Autonettoyage, Mode Sabbat, Calibrage température, Calibrage écran tactile, Mode apprentissage, Restaurer le paramétrage usine pour tous les réglages, et Information service.

Pour accéder au menu de réglage :

1. Appuyer sur MENU DE RÉGLAGE sur n'importe quel écran où il est affiché.
2. Utiliser la barre de défilement à droite de l'écran pour visualiser et accéder aux réglages.

Verrouillage boutons/écran

La fonction Verrouillage boutons/écran permet le verrouillage de tous les boutons. Ce réglage est automatiquement désactivé si la minuterie de cuisine fonctionne ou que l'on utilise le four.

Appuyer sur DÉVERROUILLÉ à droite de l'écran, à côté de “Verrouillage boutons/écran” pour verrouiller. Faire glisser la barre vers le haut sur l'écran principal pour déverrouiller les boutons/l'écran.

Verrouiller automatiquement après chaque utilisation

Appuyer sur MARCHE/ARRÊT à droite de l'écran, à côté de l'option “Verrouiller automatiquement après chaque utilisation” dans le menu de réglage pour activer ou désactiver cette fonction.

Horloge

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton situé à côté de Horloge.
2. Entrer l'heure à l'aide du clavier numérique à l'écran. On doit entrer une heure valide pour pouvoir sauvegarder les réglages.
3. Si l'on appuie sur Effacer, l'horloge s'efface et indique 00:00.
4. Choisir AM, PM, ou 24 heures.
5. Appuyer sur MARCHE/ARRÊT pour afficher ou non Heure avancée automatique. Lorsque cette fonction est en “Marche”, l'horloge est automatiquement réglée lorsque l'heure doit être avancée.
6. Pour le style d'horloge, choisir entre ANALOGUE ou NUMÉRIQUE.
7. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran Horloge.

Date

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Date.
2. Entrer le jour à l'aide du clavier numérique à l'écran.
3. Choisir le mois à l'aide des boutons “<“ ou “>”.
4. Choisir l'année à l'aide des boutons “<“ ou “>”.
5. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran Horloge.

Volume sonore

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Volume sonore.
2. Ajuster le son de la minuterie, de la sélection des boutons ou celui des alarmes; utiliser la barre de défilement pour entrer les niveaux sonores désirés.
3. Appuyer sur MARCHE/ARRÊT pour effectuer les réglages sonores du démarrage et de l'arrêt de l'appareil. Si l'on sélectionne “Marche”, le four émet un son lorsqu'il entre au mode de veille et lorsqu'il en sort. Si l'on sélectionne “Arrêt”, il n'émet aucun son.
4. Si l'on appuie sur le bouton Annulation, les réglages sonores passent au niveau recommandé.
5. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran Horloge.

Thème d'écran

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Thème d'écran.
2. Utiliser la barre de défilement pour sélectionner un thème d'écran qui convient à votre four à micro-ondes.
3. Choisir entre Orange et Bleu pour définir votre couleur d'accent.
4. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran Horloge. Le message suivant apparaît : “Vous avez sélectionné un nouveau thème. Le four se réinitialise peu de temps après. Veuillez patienter.” Le four mettra 1 minute à se remettre en marche avec les nouveaux réglages.

Luminosité de l’écran

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton situé à côté de Luminosité d'écran.
2. Utiliser la barre de défilement pour régler la luminosité de l'écran.
3. Sélectionner “Assombrir l'écran” ou “Éteindre l'écran” lorsque l'écran est en veille depuis 5 minutes.
4. Si l'on appuie sur le bouton Cancel (annulation), la luminosité d'écran passe au niveau recommandé et ramène l'utilisateur à l'écran d'affichage de l'horloge.
5. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran Horloge.

Langue

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Langue.
2. À partir du menu Langue, choisir la langue : English ou Français.
3. Si l'on appuie sur le bouton Cancel (annulation), la langue revient au réglage effectué par défaut.
4. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran Horloge.

Unités de température

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Unités de température.
2. Sélectionner une unité de température : Fahrenheit ou Celsius. Choisir entre ºF/ºC.
3. L'utilisateur reste dans le Menu de réglage.

Calibrage écran tactile

IMPORTANT : S'il est difficile d'appuyer sur les boutons à l'écran, il faudra peut-être calibrer l'écran tactile. Ce processus est recommandé lorsque le four est installé sous un plan de travail.

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Calibrage écran tactile.
2. Il faudra appuyer sur les 3 cibles pour effectuer le calibrage.
3. Appuyer sur SUIVANT.
4. Appuyer sur le centre des cibles à l'écran pendant 2 secondes.
5. Tester le calibrage en déplaçant le cercle autour de l'écran. S'assurer de bien atteindre tous les coins.
6. Appuyer sur ESSAYER À NOUVEAU pour effectuer de nouveau le calibrage.
7. Si l'on appuie sur CANCEL (annulation), le calibrage de l'écran tactile est annulé.
8. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

Restaurer le paramétrage usine pour tous les réglages

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Restaurer le paramétrage usine pour tous les réglages.
2. Appuyer sur RÉINITIALISER ou CANCEL (annulation).
3. Si l'on appuie sur Réinitialiser, les réglages suivants seront perdus : Modes/aliments les plus utilisés, Mes créations, Date/Heure et Langue. Le Guide de bienvenue apparaît pour aider l'utilisateur à réinitialiser ces réglages.

Informations de service

Pour plus de renseignements, voir la section “Assistance ou service”.

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton à droite de l'écran, à côté de Information service.
2. Choisir MARCHE ou ARRÊT pour le mode Démo. L'option par défaut est désactivée lorsque l'appareil est connecté à du courant de 240 V et activée lorsqu'il est connecté à du courant de 120 V.
3. Si l'on appuie sur CANCEL (annulation), l'Information de service revient au réglage effectué par défaut.
4. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

Modes les plus utilisés

Modes les plus utilisés affiche les 3 modes de cuisson les plus récemment utilisés.

Plateau rotatif

1. Appuyer sur MARCHE ou ARRÊT pour activer ou désactiver le plateau rotatif à n'importe quel mode pour lequel le plateau rotatif est disponible.

Préréglages

À partir de l'onglet Accueil, choisir l'un des trois préréglages disponibles en appuyant sur Maïs éclaté, Pomme de terre cuite au four ou Boisson.

30 Sec

Si le four à micro-ondes se trouve à un programme de cuisson manuelle, appuyer sur le bouton 30 Sec pour ajouter 30 secondes à la durée de cuisson du programme en cours. Les 30 secondes supplémentaires seront ajoutées à la durée de cuisson apparaissant sur l'affichage.

Si le four à micro-ondes est au mode de veille, le fait d'appuyer sur le bouton 30 Sec démarre un programme de 30 secondes en mode de cuisson, à la puissance maximale. Ceci s'affiche sur l'écran de statut.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent contre le plancher, les parois et la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées vers et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes ni laisser les enfants la manipuler.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section “Assistance ou service” pour une nouvelle commande.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de l'enlèvement des contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de mise en marche et la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois influence la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et rallonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

Température de mise en marche

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, de l'essuie-tout ou des pellicules de plastique approuvées pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Les pellicules de plastique doivent être retournées à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière uniforme pour éviter la cuisson excessive des bords externes des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de formes irrégulières ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en forme de cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot-dogs et saucisses. Percer à plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord “Papier d'aluminium et métal”.

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de cuisson aux micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Mise an marche/arrêt du plateau rotatif

Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson aux micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Voir la section “Plateau rotatif” pour plus de renseignements.

Lors de la cuisson aux micro-ondes avec le plateau rotatif arrêté, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de la manipulation car tout plat peut devenir chaud du fait de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section “Papier d'aluminium et métal”.
Plat à brunir	La base doit se trouver au moins 3⁄16" (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages en plastique, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.
Styrofoam®† (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour vérifier l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour l'utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer les ustensiles de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

†®STYROFOAM est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de l'enlèvement des contenants du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation correcte

Les grilles et les ustensiles de cuisson au four fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), le papier aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés en respectant les précautions suivantes :

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier aluminium ou le métal en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le mettre en contact avec un autre objet métallique durant la cuisson aux micro-ondes.

Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson et de cuisson au four en métal, en argent, en or ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les emballages de sandwich, les agrafes et objets avec rebord en or ou en argent ou comportant un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un adjectif ou un chiffre. Par exemple, 70 %=7=Moyenne-élevée.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson pour des aliments spécifiques.

TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

POURCENTAGE/ ADJECTIF	CHIFFRE	UTILISATION
100 %, Élevée (par défaut)	10	Chauffage rapide de plats cuisinés et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de cuisson inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyenne-élevée	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyenne-faible, décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

REMARQUE : Un pourcentage de 0 % est aussi acceptable. Le four ne chauffera pas.

Voir les aliments

1. À partir de n'importe quel module équipé du bouton "Voir les aliments", appuyer sur VOIR LES ALIMENTS.
2. Utilise le curseur du côté droit de l'écran pour voir toutes les options sur la liste Voir les aliments.
3. Sélectionner le type d'aliment à cuire et appuyer sur SUIVANT.
4. S'il est demandé à l'utilisateur de le faire (ou si nécessaire), entrer le poids des aliments à l'aide du clavier numérique à l'écran. Sélectionner onces, livres ou la quantité d'aliments par nombre.
5. Si l'on se trouve au mode Décongélation, une option Poids inconnu est disponible. Lors de l'utilisation de Poids inconnu au mode de Décongélation, il est possible de sélectionner l'aliment exact à partir d'une liste, ce qui permet au four à micro-ondes d'estimer le poids. Appuyer sur SUIVANT.
6. Sélectionner la quantité d'aliments à préparer.
7. Appuyer sur le bouton CONSEILS ET DEGRÉ DE CUISSON si disponible pour passer en revue les réglages ainsi que des instructions supplémentaires. L'option Conseils et degré de cuisson n'est pas disponible pour tous les modes.
8. Appuyer sur DÉMARRER pour utiliser ces réglages.

Aliments pré-programmés

Grâce au module de guide intelligent “Aliments pré-programmés”, on peut cuire les aliments sans connaître les réglages précis du four. Sélectionner le type d'aliments et les autres paramètres (tels que le degré de cuisson ou le poids), et l'interface répondra avec les réglages de cuisson les mieux adaptés.

1. À partir du mode “Préréglages” ou d'une fonction de cuisson, sélectionner le type d'aliment qui doit être cuit. Voir la section “Voir les aliments”.
2. Appuyer sur SUIVANT.
3. Sélectionner la quantité ou le poids des aliments. Au mode “Décongélation”, “Poids inconnu” s'affiche. Sélectionner “Poids inconnu” pour choisir un aliment spécifique et laisser le four à micro-ondes estimer le poids des aliments. Sélectionner ensuite la quantité d'aliments.

   REMARQUE : La quantité d'aliments est mesurée soit à partir du nombre de morceaux, soit à partir du poids.
4. (Facultatif) Pour plus de renseignements et pour sélectionner le degré de cuisson désiré, appuyer sur le bouton CONSEILS ET DEGRÉ DE CUISSON.
5. (Facultatif) Pour ajuster le degré de cuisson, appuyer sur les boutons “+”, “RECOMMANDÉ”, ou “-”.
6. Appuyer sur DÉMARRER. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

   Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, le four s’éteint automatiquement.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) (CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles de four combinés pour éteindre le four).

Cuisson par détection

Pendant la fonction de cuisson par détection, un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

L’afficheur du four à micro-ondes indique le compte à rebours de la cuisson une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson.

Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une fonction de détection, le four à micro-ondes s’arrêtera, et toutes les autres opérations seront annulées.

Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d’utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95°F (35°C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

Fonctions de cuisson

1. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
2. À partir du menu Mode, choisir l'une des options suivantes : Réchauffage, Maintien au chaud, Faire fondre, Ramollir, Décongélation, Cuisson à la vapeur, Faire bouillir/mijoter, Plat à brunir, Cuisson, Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection, Grillades/cuisson au gril ou Aliments à cuisson rapide.
3. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran.
4. Appuyer sur l'onglet NIVEAU DE PUISSANCE pour passer à l'écran de puissance. Avec certains modes, pour changer la puissance, déplacer le curseur pour entrer la puissance de cuisson désirée ou appuyer sur les boutons -10 % ou +10 %. Le tableau suivant indique les plages de températures.

Mode	Puissance par défaut/ Température	Fourchette de température
Cuisson	100%	10 à 100%
Réchauffage	100%	10 à 100%
C. Cuisson au four	325°F (163°C)	100 à 450°F (38 à 232°C)
C. Rôtissage	325°F (163°C)	225 à 450°F (107 à 232°C)
Décongélation	20%	---------------------------
Cuisson à la vapeur	-------------------	---------------------------
Faire fondre	30%	---------------------------
Ramollir	20%	---------------------------
Faire bouillir/ mijoter	-------------------	---------------------------
Cuisson au gril/ grillades	0%	0 à 40%
Maintien au chaud	10%	---------------------------
Plat à brunir	100%	---------------------------

5. Appuyer sur DÉMARRER.

Mes créations

Mes créations permet de personnaliser les processus de cuisson. Lorsqu'on sélectionne Mes créations à partir du menu principal, une liste des créations existantes apparaît et la possibilité d'en créer d'autres est offerte.

1. À partir de l'onglet Accueil, appuyer sur MES CRÉATIONS.

   Si l'on n'a encore rien ajouté dans Mes créations, un écran de bienvenue apparaît, décrivant la caractéristique et offrant l'option de créer une nouvelle entrée. On doit voir affiché : “Sauvegardez les réglages de recettes fréquemment utilisées pour un accès plus facile plus tard!” Vous pouvez aussi lier plusieurs modes entre eux. Par exemple, on peut décongeler des restes surgelés pendant quelques minutes, puis les cuire à un niveau de puissance supérieur.
2. Appuyer sur CRÉER NOUVELLE.
3. Sélectionner le mode de cuisson désiré : Réchauffage, Maintien au chaud, Faire fondre, Ramollir, Décongélation, Cuisson à la vapeur, Faire bouillir et mijoter, Plat à brunir, Cuisson, Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection, ou Grillades et cuisson au gril.
4. Appuyer sur SUIVANT.
5. Entrer la durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran puis appuyer sur SUIVANT.
6. Sélectionner la température de cuisson souhaitée. Utiliser le curseur pour entrer la température de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -5°F (-1°C) ou +5°F (+1°C), puis appuyer sur SUIVANT.

7. Lorsque la possibilité est offerte, sélectionner le niveau de puissance de cuisson désiré. Utiliser le curseur pour entrer la puissance de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -10 % ou +10 % puis appuyer sur SUIVANT.
8. Appuyer sur AJOUTER ÉTAPE pour entrer une nouvelle étape.
9. Passer en revue les réglages. Appuyer sur MODIFIER pour entrer à nouveau les réglages ou appuyer sur EFFACER pour effacer l'étape immédiatement.
10. Si l'on choisit le bouton Modifier, appuyer sur RENOMMER ou DÉMARRER.
11. Appuyer sur SAUVEGARDER ou SAUVEGARDER et DÉMARRER.

    Lorsque l'on sauvegarde le réglage, on peut entrer un nom pour l'aliment à l'aide d'un clavier à l'écran. Appuyer sur le bouton Blocage majuscules pour mettre toutes les lettres en majuscules (ou désactiver cette caractéristique). Ainsi, toute lettre tapée avec le bouton Blocage majuscules activé apparaîtra en majuscule. Appuyer sur le bouton 123... pour que le clavier à l'écran indique des nombres. Appuyer sur EFFACER pour effacer la dernière lettre dans la zone de texte.
12. Appuyer sur OK.

Cuisson

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour de nombreux aliments ordinaires pouvant aller au four à micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	QUANTITÉ
Manuel*	Puissance de cuisson par défaut de 100 %.
Pomme de terre au four Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les placer sur de l'essuie-tout. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.	1 à 4 pommes de terre
Plat surgelé Sortir le plat de l'emballage. Dégager l'opercule sur trois côtés. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.	10 à 21 oz (283 à 595 g)
Œufs brouillés Casser les œufs dans un contenant à bords élevés allant au four à micro-ondes. Ajouter 1 cuiller à soupe (15 mL) d'eau par œuf et battre. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.	1 à 4 œufs
Maïs éclaté Le capteur détermine la durée d'éclatement nécessaire du maïs éclaté sous emballage à faire éclater au micro-ondes. Ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre. Ne préparer qu'1 sac de maïs à éclater à la fois. Suivre les instructions du fabricant. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis arrêter le programme. Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois. Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs à éclater frais. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.	Sac de 1,75 à 3,5 oz

Utilisation de Cuisson :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur CUISSON.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Cuisson. Voir la section “Voir les aliments”.
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur l'onglet NIVEAU DE PUISSANCE pour passer à l'écran de niveau de puissance. Utiliser le curseur pour entrer la puissance de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -10 % or +10 %. La puissance de cuisson doit être supérieure à 10 % et ne pas dépasser 100 %, sans quoi un écran avec message d'erreur apparaît. La valeur par défaut est de 100 %.
8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Réchauffage

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour réchauffer plusieurs types d'aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PERSONNALISÉ

ALIMENT	QUANTITÉ
Manuel*	Puissance de cuisson par défaut de 100 %.
Boisson Ne pas couvrir.	1 à 2 tasses (250 à 500 mL)
Mets en sauce Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Assiettée Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	8 à 16 oz (227 à 454 g).
Tranches de pizza Placer sur de l'essuie-tout.	1 à 3 tranches, de 3 oz (85 g) chacune
Sauce Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Soupe Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)

*La fonction de Réchauffage manuel nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 100 %.

Utilisation de la fonction de réchauffage :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur RÉCHAUFFAGE.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Réchauffage. Voir la section "Voir les aliments".
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur l'onglet NIVEAU DE PUISSANCE pour passer à l'écran de niveau de puissance. Utiliser le curseur pour entrer la puissance de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -10 % or +10 %. La puissance de cuisson doit être supérieure à 10 % et ne pas dépasser 100 %, sans quoi un écran avec message d'erreur apparaît. La valeur par défaut est de 100 %.
8. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

IMPORTANT : Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage, peut aider à éviter ces éclaboussures.

Aliments à cuisson rapide

La cuisson rapide utilise l'élément de cuisson au gril, l'élément et le ventilateur de convection, et les micro-ondes. Tous fonctionnent par intermittence.

- Les ustensiles de cuisson et les surfaces intérieures du four, y compris la porte, deviendront chauds.
- Toujours utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille.
- Utiliser des ustensiles de cuisson au four allant au four à micro-ondes et au four ordinaire.
- Ne pas utiliser de couvercles ou de contenants en aluminium, papier, papier paraffiné ou plastique non recommandés pour une utilisation dans un four conventionnel.
- Lors du rôtissage, les viandes et les volailles peuvent dégager des projections de graisse. Les sacs de four en plastique conçus pour le four traditionnel peuvent être utilisés pour un nettoyage plus facile. Suivre les recommandations du fabricant.
- Lorsque l'on utilise la grille de convection, placer l'ustensile directement sur le plateau rotatif.
- Disposer les pièces d'aliment en une seule rangée sur le plat à croustiller ou le plat à cuisson.

Avant d'utiliser la cuisson rapide, placer les aliments dans le four et fermer la porte. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Utilisation de la cuisson rapide :

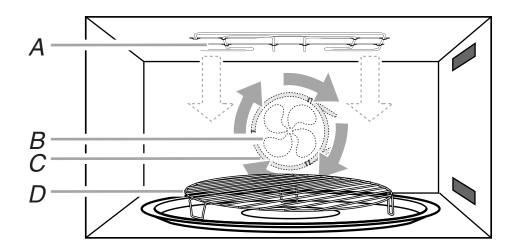
1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur ALIMENTS À CUISSON RAPIDE.
4. Sélectionner l'aliment désiré et appuyer sur SUIVANT. Voir la liste d'aliments pour chaque catégorie sur le tableau suivant.
5. Sélectionner une des quantités préréglées.
6. (Facultatif) Pour plus de renseignements et pour sélectionner le degré de cuisson désiré, appuyer sur le bouton CONSEILS ET DEGRÉ DE CUISSON. Si désiré, appuyer sur les boutons "+", "RECOMMANDÉ", ou "-" pour ajuster le degré de cuisson.
7. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.

8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

RÉGLAGE	QUANTITÉ
Viandes	
Côtes de porc non désossées	0,4 à 1,5 lb (0,2 à 0,7 kg)
Rôti de bœuf désossé	1,5 à 5 lb (0,7 à 2,3 kg)
Jambon désossé	1 à 4,5 lb (0,5 à 2 kg)
Côtes de porc désossées	0,3 à 1,6 lb (0,1 à 0,7 kg)
Rôti de porc désossé	1 à 5 lb (0,5 à 2,3 kg)
Pain de viande	1,5 à 2 lb (0,7 à 0,9 kg)
Boulettes de viande	20 morceaux
Bifteck à la suisse	1,0 à 2 lb (0,5 à 0,9 kg)
Volaille	
Filets de poitrine de poulet	5 à 20 morceaux
Poitrine de poulet	0,2 à 2 lb (0,1 à 0,9 kg)
Ailes de poulet	0,5 à 1,5 lb (0,2 à 0,7 kg)
Croquettes de poulet	6 à 24 morceaux
Morceaux de poulet - avec peau	0,5 à 2 lb (0,2 à 0,9 kg)
Poulet frit surgelé	4 à 8 morceaux
Poitrine de dinde	3 lb (1,4 kg)
Poulet entier	3 à 5,5 lb (1,4 à 2,5 kg)
Fruits de mer	
Filets de poisson	0,4 à 1,2 lb (0,2 à 0,5 kg)
Darnes de poisson	0,3 à 1,3 lb (0,1 à 0,6 kg)
Bâtonnets de poisson surgelés	4 à 16 morceaux
Poisson pané surgelé	2 à 8 morceaux
Pains	
Biscuits réfrigérés - grands, 1 plat	8 morceaux
Biscuits réfrigérés - petits, 1 plat	10 morceaux
Brioches à la cannelle - grosses, 1 plat	5 morceaux
Brioches à la cannelle - petites, 1 plat	8 morceaux
Croissants - 1 plat	8 morceaux
Bâtonnets de pain congelés - 1 plat	6 morceaux
Pain à l'ail/au fromage - 1 pain	8 oz (226,8 g)
Légumes	
Pommes de terre au four	1 à 8 pommes de terre
Frites	3 à 12 oz (85 à 340,2 g)
Rondelles d'oignons surgelées	4 à 16 oz (113,4 à 453,6 g)
Bouchées de pommes de terre surgelées	3 à 12 oz (85 à 340,2 g)
Pelures de pommes de terre surgelées	1 à 4 portions
Pommes de terre en tranches surgelées	1 à 4 portions
Légumes rôtis	2 à 8 tasses (500 à 2000 mL)
Patates douces	1 à 6 pommes de terre

RÉGLAGE	QUANTITÉ
Desserts	
Brownies - (plat de 8" x 8" [20,3 x 20,3 cm] ou 9 x 13" [22,9 x 33 cm])	----------------
Gâteau, gâteau Bundt	----------------
Pâte à biscuits - 1 plat	8 biscuits
Mets en sauce	
Mets en sauce fraîchement préparé - (plat de 8" x 8" [20,3 x 20,3 cm] ou 9 x 13" [22,9 x 33 cm])	4 à 10 tasses (1 à 2,5 L)
Lasagnes fraîchement préparées - (plat de 8" x 8" [20,3 x 20,3 cm]	----------------
Lasagnes surgelées	10 à 60 oz (284 g à 1,7 g)
Plats cuisinés	
Bagel Bites	9 morceaux
Sandwich “petit-déjeuner”	2 sandwiches
Bâtonnets de fromage	4 à 16 morceaux
Pains aux œufs surgelés	1 à 8 morceaux
Pain doré surgelé	1 à 4 morceaux
Crêpes surgelées	1 à 4 morceaux
Chapelets de saucisses surgelés	2 à 10 morceaux
Galettes de saucisse surgelées	2 à 8 morceaux
Gaufres surgelées	1 à 4 morceaux
Hot-dogs	2 à 10 morceaux
Beignets de piments jalapeño	5 à 20 morceaux
Nachos - 1 plat	---------------
Pizza - réchauffage	1 à 4 tranches
Roulés de pizza	6 à 24 morceaux
Pizza à pâte fine	Pizza de 6" à 12" (15 à 30 cm)
Pizza à pâte épaisse	Pizza de 6" à 12" (15 à 30 cm)

Conversion automatique pour cuisson par convection



A. Élément de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection
C. Élément de convection
D. Grille de convection

La conversion automatique pour cuisson par convection utilise l'élément de convection, l'élément de cuisson au gril et le ventilateur. L'air chaud circule dans tout le four par le ventilateur. L'air constamment en mouvement entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion extérieure.

- La fonction de convection peut être utilisée pour faire cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.
- Lorsque l'élément de convection est en cours d'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche et reste activé pendant un maximum de 10 minutes après la fin du programme.
- Toujours utiliser la grille de convection placée sur le plateau rotatif.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas couvrir le plateau rotatif, la grille de convection ou la plaque de cuisson avec du papier aluminium.
- Lorsque l'élément de cuisson au gril est en cours d'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche et reste activé pendant un maximum de 10 minutes après la fin du programme.
- Ne pas utiliser des contenants en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisine résistant à la chaleur ou les ustensiles en métal peuvent être utilisés lors de la cuisson par convection. Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection.
- Utiliser la conversion automatique pour cuisson par convection pour les articles tels que les soufflés, pains, biscuits, gâteaux des anges, pizza et la plupart des viandes et poissons.
- Lorsque l'élément de convection est en cours d'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche et reste activé pendant un maximum de 10 minutes après la fin du programme.

La conversion automatique pour cuisson par convection est une fonction qui convertit une durée et une température de cuisson au four thermique standard en durée et température de cuisson idéales pour la cuisson par convection.

Les températures et durées par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CONVERSION AUTOMATIQUE POUR CUISSON PAR CONVECTION

RÉGLAGE	ALIMENTS
CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION	Mets en sauce, gâteaux, produits de boulangerie et biscuits.
RÔTISSAGE PAR CONVECTION	Poulet/dinde entier/entière, légumes, rôtis de porc/bœuf
MANUEL	

Utilisation de la conversion automatique pour convection :

1. À partir de l'onglet Accueil, appuyer sur le bouton CONVERSION AUTOMATIQUE POUR CONVECTION.
2. Ce processus met automatiquement à jour votre recette standard pour la cuisson par convection. Sélectionner un mode de conversion pour cuisson par convection : Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection ou Manuel (voir tous les modes manuels pour passer le processus de mise à jour de recette).
3. Entrer une température de cuisson standard. Utiliser le curseur pour entrer la température de cuisson désirée ou appuyer sur les boutons -5°F (-1°C) ou +5°F (+1°C).
4. Choisir Passer minuterie ou Régler minuterie.
5. Si l'on a sélectionné Régler minuterie, entrer la durée de cuisson standard à l'aide du clavier numérique à l'écran.
6. Appuyer sur SUIVANT.
7. Appuyer sur MARCHE ou ARRÊT sur le bouton Rappel. Ceci rappelle à l'utilisateur de vérifier l'aliment lorsqu'il reste 20 % du temps de la minuterie.
8. Si l'on choisit Passer minuterie, la valeur de la minuterie de cuisson affiche “Pas réglée.”
9. Appuyer sur DÉMARRER pour utiliser les réglages convertis.

Cuisson au four par convection

La cuisson au four par convection utilise l'élément et le ventilateur de convection.

- Utiliser la grille de convection. La placer sur le plateau rotatif.
- Utiliser des mitaines car la porte et les grilles seront chaudes.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	QUANTITÉ
Réglage manuel	
Pain	1 à 2 pains
Biscuits	1 plat

Utilisation de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode de cuisson au four par convection. Voir la section “Voir les aliments”.

6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 12:00:00.
7. À partir de l'onglet Température, ajuster la température. Utiliser le curseur pour entrer la température de cuisson désirée ou appuyer sur les boutons -5°F (-1°C) ou +5°F (+1°C). La température doit se situer entre 100 et 450°F (38 et 232°C).
8. Appuyer sur DÉMARRER pour commencer le préchauffage du four.
9. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments.
10. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
11. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
12. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Rôtissage par convection

La fonction de rôtissage utilise l'élément de convection avec ou sans puissance de micro-ondes. Pour la fonction de rôtissage manuel, une durée et une température (ainsi que l'utilisation de micro-ondes si désiré) doivent être entrées. La puissance de cuisson maximale utilisable du four à micro-ondes est de 30 %.

- Utiliser la grille de convection avec le plat à brunir placé au-dessous pour récupérer les renversements. La placer sur le plateau rotatif.
- Utiliser des mitaines car la porte et les grilles seront chaudes.

ALIMENT	QUANTITÉ
Réglage manuel	
Rôti de bœuf	2,0-2,27 kg (0,9-2,3 kg)

Utilisation du rôtissage par convection :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur RÔTISSAGE PAR CONVECTION.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode de rôtissage par convection. Voir la section “Voir les aliments”.
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 12:00:00.
7. Appuyer sur l'onglet NIVEAU DE PUISSANCE pour passer à l'écran de niveau de puissance. Utiliser le curseur pour entrer la puissance de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -10 % or +10 %. L'échelle de puissance doit se situer entre 0 et 30 %. La valeur par défaut est de 0 %.
8. Sur l'onglet de puissance de cuisson, appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE au bas de l'écran pour régler la température.
9. À partir de l'onglet Température, ajuster la température. Utiliser le curseur pour entrer la température de cuisson désirée ou appuyer sur les boutons -5°F (-1°C) ou +5°F (+1°C). La température doit se situer entre 225 et 450°F (107 et 232°C).
10. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
11. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
12. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
13. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 20 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0ºF (-18ºC) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation préréglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".
- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour décongeler plusieurs types d'aliments. Pour chaque catégorie d'aliment, une quantité d'aliment précise peut être entrée; on peut aussi sélectionner des quantités pré-programmées.

Utilisation de la fonction Décongélation :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur DÉCONGÉLATION.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir un aliment à partir de la liste et appuyer sur SUIVANT. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Décongélation. Voir la section "Voir les aliments".
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur DÉMARRER pour commencer la décongélation.
8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la décongélation avec poids inconnu :

Si le poids exact des aliments est inconnu, utiliser le tableau suivant comme référence.

ALIMENT		RÉGLAGE	QUANTITÉ
Pain	Bagel	Petit	1 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
	Muffin	Petit	4 à 16 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
	Roulé	Petit	2 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
Poisson/ fruits de mer	Filets		1 à 6 morceaux
	Darnes		1 à 4 morceaux
	Crevettes		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Pétoncles		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
Viande	Hachée		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Côtelettes	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 4 morceaux
	Steak	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 4 morceaux
		Gros	1 à 2 morceaux
Volaille	Poitrine		1 à 6 morceaux
	Hachée		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Morceaux	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 4 morceaux
		Gros	1 à 4 morceaux

TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

VIANDE	
Bœuf : haché, biftecks, rôti, ragoût *Agneau :* ragoût et côtelettes *Porc :* côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) de galettes ou deux galettes de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.

VOLAILLE	
Poulet : entier et en morceaux *Poulets de Cornouailles* *Dinde :* poitrine	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Enlever les abats du poulet entier.
POISSON	
Filets, darnes, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur. Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments tels que les légumes, le poisson et les pommes de terre.

- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- La cuisson à la vapeur manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.
- Utiliser un panier cuit-vapeur allant au four à micro-ondes.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

CATÉGORIE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
Légumes frais	
Haricots verts, carottes, chou-fleur, courge, brocoli	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
Asperges	8-16 oz (227-454 g)
Épi de maïs	2 à 4 branches
Épinards	4 à 8 tasses (1 à 2 L)
Légumes surgelés	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
Filets de poisson	0,5-1,5 lb (227-681 g)
Crevettes	5-8 oz (142-277 g)
Réglage manuel	1 à 4 portions
Pommes de terre	2 à 6 tasses (473 mL à 1,5 L)

Utilisation de la cuisson à la vapeur :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur CUISSON À LA VAPEUR.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Cuisson à la vapeur. Voir la section "Voir les aliments".
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur DÉMARRER. Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson.
8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Faire fondre

La fonction Faire fondre peut être utilisée pour faire fondre les aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

ALIMENT	QUANTITÉ
Beurre ou margarine	½-2 bâtonnets
Fromage	8 ou 16 oz (225 ou 455 g)
Chocolat	1 à 9 oz (28-255 g)
Guimauves	5 ou 10 oz (140 ou 280 g)
Faire fondre - fonction manuelle	Puissance de cuisson par défaut : 30%

Utilisation de Faire fondre :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur FAIRE FONDRE.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Faire fondre. Voir la section “Voir les aliments”.
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Ramollir

La fonction Ramollir peut être utilisée pour ramollir les aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU POUR RAMOLLIR

ALIMENT	QUANTITÉ
Beurre ou margarine	½-2 bâtonnets
Fromage à la crème	3 ou 8 oz (85 ou 225 g)
Crème glacée	16, 32 ou 64 oz (450 g, 900 g ou 1,8 kg)
Ramollir - fonction manuelle	Puissance de cuisson par défaut : 20%

Utilisation de Ramollir :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur RAMOLLIR.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Ramollir. Voir la section “Voir les aliments”.
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Faire bouillir et mijoter

Faire bouillir et mijoter est une fonction de détection qui utilise uniquement les micro-ondes pour faire mijoter les aliments.

- Suivre les quantités d'eau et d'aliments qui apparaissent sur l'affichage.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser de pellicule de plastique durant le programme Faire bouillir et mijoter.
- Utiliser un plat allant au four à micro-ondes avec un couvercle non fermé.
- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour plusieurs types d'aliments.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le plat se trouve dans le four, car la bouffée de vapeur qui s'en échapperait dérèglerait les mesures prises par le capteur.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU POUR LA FONCTION FAIRE BOUILLIR ET MIJOTER

ALIMENT	QUANTITÉ
Pâtes fettucine sèches, pâtes spaghettis sèches	2 à 8 oz (57 à 227 g)
Pâtes macaronis sèches, pâtes penne sèches, pâtes rotini sèches	½ à 2 tasses (118 à 473 mL)
Linguini, raviolis, tortellini	9 à 18 oz (255 à 510 g)
Riz blanc à grain long ou court	½ à 2 tasses (118 à 473 mL)
Réglage manuel	

Utilisation de la fonction Faire bouillir et mijoter

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur FAIRE BOUILLIR ET MIJOTER.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Faire bouillir et mijoter. Voir la section “Voir les aliments”.
6. Lire et suivre les instructions concernant la quantité d'aliments et d'eau à utiliser.
7. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
8. Appuyer sur DÉMARRER. Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson.

   REMARQUE : Lors de la cuisson de pâtes, le four fait une pause pour permettre de placer les pâtes dans l'eau. Après les avoir mises dans l'eau, appuyer sur DÉMARRER pour continuer.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

TABLEAU POUR LA FONCTION FAIRE BOUILLIR ET MIJOTER

ALIMENT	INSTRUCTIONS
Pâtes*	Ajouter 1 c. à soupe (15 mL) d'huile à l'eau. Mettre le plat contenant l'eau dans le four à micro-ondes. Entrer 1 seconde de mijotage. L'eau chauffe jusqu'à atteindre le point d'ébullition, puis le four s'éteint. Mettre les pâtes dans l'eau et recouvrir le plat. Répéter les étapes 1 à 3 sous “Utilisation de mijotage manuel” puis entrer la durée de mijotage désirée.
Riz et Légumes	Mettre l'eau et l'aliment dans le plat. Placer le plat dans le four. Régler la durée de mijotage.
Soupe et aliments liquides	Mettre les aliments dans un plat et mettre le plat dans le four. Régler la durée de mijotage

*Utiliser un plat assez grand pour que l'eau couvre complètement l'aliment.

Grillades et cuisson au gril

La fonction de grillades utilise l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour griller les aliments.

- La cavité et la porte du four à micro-ondes seront très chauds lors du programme Grillades. L'utilisation de mitaines est recommandée.
- La grille pour grillades et la grille de convection deviendront très chaudes. Utiliser des mitaines pour saisir et retirer la grille du four à micro-ondes.
- Pour de gros morceaux tels les morceaux de poulet, utiliser le plat à croustiller située sous la grille de convection ou sous la grille pour grillades pour récupérer les jus de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, appliquer une légère couche d'huile de cuisson sur la grille pour grillades ou sur la grille de convection.
- Lorsque l'élément de cuisson au gril est en cours d'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche et reste activé pendant un maximum de 10 minutes après la fin du programme.

TABLEAU POUR GRIL

RÉGLAGE	ALIMENT	QUANTITÉ
Gril	Morceaux de poulet - non désossé Réglage manuel	1 à 2 morceaux

Utilisation de Grillades et cuisson au gril :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur GRILLADES ET CUISSON AU GRIL.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Grillades et cuisson au gril. Voir la section “Voir les aliments”.
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur l'onglet NIVEAU DE PUISSANCE pour passer à l'écran de niveau de puissance. Utiliser le curseur pour entrer la puissance de cuisson souhaitée ou appuyer sur les boutons -10 % or +10 %. L'échelle de puissance doit se situer entre 0 et 40 %. La valeur par défaut est de 0 %.
8. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes.

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée seule, ou être pré-programmée pour suivre un programme de cuisson.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

Utilisation de la fonction Maintien au chaud :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur MAINTIEN AU CHAUD.
4. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
5. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes.
7. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Plat à brunir

La caractéristique de plat à brunir utilise le plat à croustiller, l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour dorer et faire croustiller les aliments. Alors que les micro-ondes chauffent les aliments par le dessus, elles chauffent également le plat par le dessous pour dorer et faire et croustiller les aliments.

La fonction de plat à brunir peut être utilisée pour saisir les viandes et les légumes, frire le bacon et les œufs et pour dorer et faire croustiller les pizzas et les frites.

Certains programmes de plat à brunir sont programmés pour préchauffer le plat vide pendant 3 minutes avant le début de la cuisson. Une fois le programme de préchauffage terminé, le four à micro-ondes s'arrête et demande à l'utilisateur de placer les aliments dans le plat à croustiller. Il est possible que le four à micro-ondes demande à l'utilisateur de retourner les aliments pendant le programme.

- Toujours utiliser le plat à croustiller.
- Voir la section “Plat à croustiller et poignée avec revêtement Teflon” avant l'utilisation.
- La cavité et la porte du four à micro-ondes seront très chaudes lors de l'utilisation de l'élément de cuisson au gril. L'utilisation de mitaines est recommandée.
- Le plat à croustiller deviendra très chaud. Utiliser la poignée pour saisir et retirer le plat du four. Ne pas placer le plat à croustiller chaud directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur. Des dommages peuvent survenir.
- Afin d'éviter d'endommager les ustensiles en plastique, ne pas les utiliser avec le plat à croustiller car celui-ci devient très chaud et pourrait faire fondre les ustensiles.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques; ils risquent d'égratigner le plat.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser le plat dans tout autre four à micro-ondes ou dans un four thermique.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas placer le plat à croustiller sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support du plat.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, enduire légèrement le plat d'huile de cuisson pour qu'il soit plus facile de retirer l'aliment et de nettoyer le plat.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de l'utilisation de la fonction de brunissage.

TABLEAU DE CUISSON POUR PLAT À BRUNIR

ALIMENT	QUANTITÉ
Manuel*	
Bacon	2 à 4 tranches
Poitrine de volaille désossée	1 à 3 morceaux
Frites	1 à 3 morceaux
Galettes à hamburger	1 à 4 galettes
Roulé de pizza	1 à 4 portions
Bouchées de pomme de terre	1 à 4 portions
Pizza surgelée à pâte levée	6 à 12" (15 à 30,5 cm)
Pizza surgelée à pâte fine	6 à 12" (15 à 30,5 cm)

*La fonction de brunissage manuel nécessite de régler une durée de cuisson.

Utilisation du plat à brunir :

1. Appuyer sur le bouton DÉMARRER ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. Appuyer sur l'onglet MODE pour passer au menu Mode.
3. À partir du menu Mode, appuyer sur PLAT À BRUNIR.
4. Choisir Durée de cuisson ou Voir les aliments à partir du menu instantané.
5. Si l'on sélectionne Voir les aliments, choisir les aliments à partir de la liste. La liste indique uniquement les aliments qui conviennent au mode Plat à brunir. Voir la section "Voir les aliments".
6. Appuyer sur l'onglet DURÉE CUISSON pour passer à l'écran Durée cuisson. Entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique à l'écran pour qu'une minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson par un signal sonore. La durée de cuisson ne peut pas dépasser 01:30:00.
7. Appuyer sur DÉMARRER pour démarrer la cuisson.
8. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton AJOUTER 30 SEC. Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir "Verrouillage bouton/écran" à la section "Menu de réglage".

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir sur les surfaces en acier inoxydable, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier recyclé.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter des dommages.

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur ramollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :
- Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

TABLEAU DE COMMANDE/AFFICHEUR TACTILE INTERACTIF

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir “Verrouillage bouton/écran” à la section “Menu de réglage”.

Pour éviter d'endommager le tableau de commande/afficheur tactile, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier ou de chiffons de lavage rudes.

Appliquer une pression légère pour essuyer l'écran tactile.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitres et chiffon doux :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux, pas directement sur le tableau.

- Savon doux, eau et chiffon doux

PLAFOND DU FOUR À MICRO-ONDES

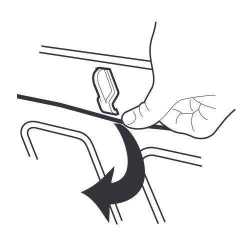
L'élément de cuisson au gril ne nécessite pas de nettoyage sachant que la chaleur intense brûle toute projection de nourriture. Cependant, le plafond au-dessus de l'élément de cuisson au gril nécessite un nettoyage régulier.

Méthode de nettoyage :

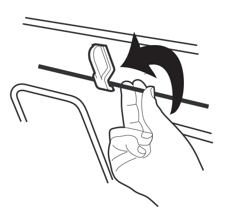
- Eau tiède, détergent doux et une éponge.

Nettoyage :

1. Pousser doucement le crochet de céramique vers l'arrière du plafond puis l’abaisser pour dégager l’élément de cuisson au gril.



2. Abaisser l'avant de l'élément de cuisson au gril pour accéder au plafond et nettoyer.
3. Remettre l'élément de cuisson au gril en place et et faire pivoter à nouveau le crochet de céramique à sa position initiale.



Toujours remettre l'élément de cuisson au gril en position pour la cuisson après le nettoyage.

PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

GRILLE

- Tampon en laine d'acier
- Lave-vaisselle

SUPPORT ET ROULETTES DU PLATEAU ROTATIF, AXE ET POIGNÉE DU PLAT À CROUSTILLER

- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**
  Voir les Instructions d'installation.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle bien fermée?**
  Bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section “Commande du four à micro-ondes”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir “Verrouillage bouton/écran” à la section “Menu de réglage”.
- **Sur les modèles de fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?**
  Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**
  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le four bourdonne

- Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.

La porte du four semble gondolée

- Ceci est normal et n'affecte pas la performance.

Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?**
  S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?**
  Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer une tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”. Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

Le plateau rotatif continue de tourner une fois le programme de cuisson terminé

- Le plateau rotatif, la lampe du four à micro-ondes et le ventilateur de refroidissement continuent de fonctionner jusqu’à ce que l’on ouvre la porte du four à micro-ondes ou que l’on appuie sur Cancel (annulation).
- Aucune énergie de micro-ondes n’est utilisée une fois le programme terminé; le tableau de commande affiche “Cuisson terminée” avec les options choisies pour Keep Warm (maintien au chaud) ou Add 30 seconds (ajouter 30 secondes).

L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?**
  Voir la section “Minuterie”.

Les signaux sonores ne retentissent pas

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?**
  Voir la section “Signaux sonores” a la section “Menu de reglage”.

De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson au gril ou de la préparation de grillades (sur certains modèles)

- Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.

Étincelles pendant la cuisson au gril ou de la préparation de grillades (sur certains modèles)

- Ceci est normal et se produit lorsque la graisse de la cuisson précédente brûle. Les étincelles cesseront une fois que la graisse sera complètement brûlée.

Les durées de cuisson semblent trop longues

- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?**
  Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans “Pièces et caractéristiques”?**
  Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

Interférences avec la radio ou le téléviseur

- **La radio ou le téléviseur se trouvent-ils près du four à micro-ondes?**
  Éloigner le récepteur du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?**
  S'assurer que ces zones sont propres.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’utiliser seulement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JENN-AIR®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné JENN-AIR® le plus proche.

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle de Jenn-Air au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

Nos consultants fournissent de l’assistance pour :

- Procédures d’utilisation et d’entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Jenn-Air sont formés pour remplir la garantie du produit et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à :

Jenn-Air Brand Home Appliances
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Adresse Internet : **www.jennair.ca**

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Jenn-Air”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Clavier tactile et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Jenn-Air autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en nous appelant au **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

2/13

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____

Adresse ____

Numéro de téléphone ____

Numéro de modèle____

Numéro de série ____

Date d'achat____

10/13
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.